



m u r a t

[DÉJEUNER & DÎNER]

HEALTHY GREEN D-TOX	11
JUS DE CAROTTES BIO MINUTE & GINGEMBRE	11
VELOUTÉ DE POTIMARRON, CRÈME ISIGNY & GRANOLA SALÉ	16
CŒUR DE LAITUE, HUILE D'OLIVE & CITRON	14
FOIE GRAS DE CANARD	26
LES GÉANTS DE BOURGOGNE N°5 (LES 6)	24
SALADE D'ARTICHAUT POIVRADE, TRUFFE & PARMESAN	26
ENDIVES, VELOURS ROQUEFORT & NOISETTES TORRÉFIÉES	15
TARTE FINE CRABE & AVOCAT	28
CRISPY SALMON SUSHIS	22
CARPACCIO DE NOIX DE SAINT-JACQUES, HUILE DE MANDARINE & KUMQUATS	25
SAUMON FUMÉ, QUELQUES TOASTS	38
CALAMARS CROUSTILLANTS CREAMY SPICY	22
TARAMA « PETROSSIAN », POILÂNE TOASTÉ	22
NEMS POULET « MAISON YOOM »	22
CAVIAR OSCIÈTRE « PETROSSIAN » - 30g	140
SHOT DE VODKA HERITAGE GUILLOTINE	12

TORTIGLIONI, TOMATE & BASILIC 24

NOIX DE SAINT-JACQUES, CÂPRES & CITRON 39

CABILLAUD RÔTI EN CROÛTE DE CÈPES 36

SAUMON PLANCHA, SAUCE À L'OSEILLE 32

SOLE MEUNIÈRE 69

PAILLARD DE VOLAILLE, CRÈME DE MORILLES & NOISETTES 34

TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS 25

LE TIGRE QUI PLEURE 40

FILET BÉARNAISE 42

FILET AU POIVRE ROUGE DE KAMPOT IGP 42

LA MILANAISE 38

LES GARNITURES

POMMES ALLUMETTES, HARICOTS VERTS, ÉPINARDS MINUTE, POMME PURÉE, TORTIGLIONI TOMATE & BASILIC,
BASMATI COCO CITRONNELLE, CŒUR DE SUCRINE, SALADE DE POUSSÉS D'ÉPINARDS.

GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE 8

COMTÉ AFFINÉ 24 MOIS 14

TARTE TIÈDE AU CHOCOLAT MI-CUIT, GLACE VANILLE 17

La réalisation de ce dessert nécessite un temps d'attente de 10 minutes

PAVLOVA GLACÉE POIRE-JASMIN 16

MACARON CHOCOLAT BLANC-VANILLE...PARFAIT AVEC UN EXPRESSO 13

RIZ AU LAIT LÉGER, GAVOTTE AU CARMEL LAITIER 12

PARIS-BREST PISTACHE 15

SALADE DE FRUITS FRAIS 16

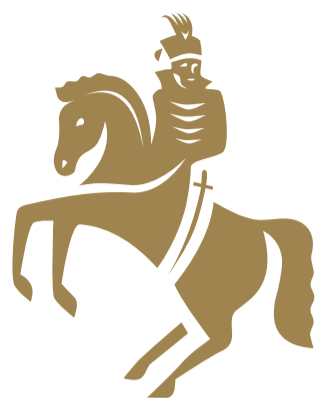
GLACE YAOURT, FRUITS ROUGES & CHANTILLY 23

DES FRUITS ROUGES 20

CHRISTOPHE PEDONE GLACIER ARTISANAL : 5 (le parfum)

SORBETS : CITRON, FRAISE, CACAO

GLACES : VANILLE, YAOURT, CARMEL BEURRE SALÉ, CAFÉ



m u r a t



[LUNCH & DINNER]

HEALTHY GREEN D-TOX	11
ORGANIC CARROT'S JUICE & GINGER	11
BUTTERNUT VELOUTÉ, ISIGNY CREAM & SALTY GRANOLA	16
LETTUCES HEART, OLIVE OIL, LEMON	14
DUCK FOIE GRAS	26
GIANTS BURGUNDY SNAILS N°5 (PER 6)	24
ARTICHOKE, TRUFFLE & PARMESAN SALAD	26
ENDIVE, ROQUEFORT AND ROASTED HAZELNUTS	15
CRAB & AVOCADO TART	28
CRISPY SALMON SUSHIS	22
SCALLOP CARPACCIO, MANDARIN OIL & KUMQUATS	25
SMOKED SALMON & FEW TOASTS	38
CRISPY CALAMARI, CREAMY SPICY SAUCE	22
TARAMA « PETROSSIAN », TOASTED POILANE	22
CHICKEN SPRING ROLLS « MAISON YOUM »	22
CAVIAR OSCIÈTRE « PETROSSIAN » - 30g	140
VODKA GUILLOTINE HÉTIGE SHOT	12

TOMATO & BASIL TORTIGLIONI 24

SCALLOPS, CAPERS & LEMON 39

ROASTED COD IN A PORCINI MUSHROOM CRUST 36

SEARED SALMON, SORREL SAUCE 32

SOLE MEUNIÈRE 69

POULTRY PAILLARD, MOREL CREAM & HAZELNUTS 34

CHAROLAIS BEEF TARTARE 25

THE CRYING TIGER 40

FILLET OF CHATEAUBRIAND WITH BÉARNAISE OR PEPPERCORN SAUCE 42

VEAL MILANESE LE MURAT STYLE 38

SIDES

OUR MATCHSTICK FRIES, FRESH GREEN BEANS, FLASH SAUTÉED SPINACH, OUR FINE MASHED POTATO,
TORTIGLIONI TOMATO & BASILIC, BABY SPINACH SALAD, COCONUT AND LEMONGRASS BASMATI RICE, LITTLE GEM LETTUCE HEART.

ADDITIONAL GARNISH 8

REFINED COMTÉ 24 MONTHS 14

WARM HALF-COOKED CHOCOLATE TART, VANILLA ICE CREAM 17

This dessert requires a waiting time of 10 minutes

ICED PEAR-JASMINE PAVLOVA 16

WHITE CHOCOLATE-VANILLA MACARON...HUGE WITH AN EXPRESSO 13

LIGHT RICE PUDDING, CARAMEL GAVOTTE 12

PISTACHIO PARIS-BREST 15

FRESH FRUIT SALAD 16

FROZEN YOGHURT, RED BERRIES & WHIPPED CREAM 23

SOME RED BERRIES 20

CHRISTOPHE PEDONE TRADITIONAL ICE CREAM MAKER : 5 (per scoop)

SORBET: LEMON, STRAWBERRY, CACAO

ICE CREAM: VANILLA, YOGHURT, SALTED-BUTTER CARAMEL, COFFEE