



# 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)	23
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	36
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 38

FILET BÉARNAISE 40

FILET AU POIVRE ROUGE DE KAMPOT IGP 40

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 CAMEL LAITIER 12

TARTE MYRTILLES & VANILLE 15

SALADE DE FRUITS FRAIS 16

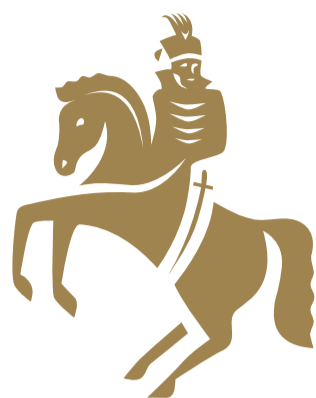
GLACE YAOURT, FRUITS ROUGES & CHANTILLY 23

DES FRUITS ROUGES 20

CHRISTOPHE PEDONE GLACIER ARTISANAL : 5 (le parfum)

SORBETS : CITRON, FRAISE, CACAO

GLACES : VANILLE, YAOURT, CAMEL 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)	23
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	36
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 38

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 38

FILLET OF CHATEAUBRIAND WITH BÉARNAISE OR PEPPERCORN SAUCE 40

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

BLUEBERRY & VANILLA TART 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