



m u r a t

[DÉJEUNER & DÎNER]

HEALTHY GREEN D-TOX 11

JUS DE CAROTTES BIO MINUTE & GINGEMBRE 11

ASPERGES BLANCHES DE FRANCE SAUCE MOUSSELINE 28

CŒUR DE LAITUE, HUILE D'OLIVE & CITRON 14

POIREAUX MIMOSA FONDANTS, VINAIGRETTE À LA TRUFFE & POUSSÉS DE MOUTARDE 16

LES GÉANTS DE BOURGOGNE N°5 (LES 6) 24

BURRATA, ARTICHAUT POIVRADE & ASPERGES VERTES 23

TARTE FINE CRABE & AVOCAT 28

CRISPY SALMON SUSHIS 22

SASHIMI DE SÉRIOLE SAUCE PONZU, PAMPLEMOUSSE & SHISO 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 AVEC BURRATINA 29
LOBSTER ROLL, AVOCAT, MAYO KALAMANSI & POMMES ALLUMETTES 56

GAMBAS TOM YAM 36
BLACK COD MISO 44
SAUMON PLANCHA, TOMATES CONFITES, ÉMULSION BEURRE NOISETTE & BALSAMIQUE 32
FILET DE BAR AUX ASPERGES VERTES, SAUCE CHAMPAGNE 38
LA BELLE SOLE 69
FOIE DE VEAU POÊLÉ AU VINAIGRE DE FRAMBOISE 38
TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS 25
LE TIGRE QUI PLEURE 40
FILET BÉARNAISE 42
FILET AU POIVRE ROUGE DE KAMPOT IGP 42
LA MILANAISE 38

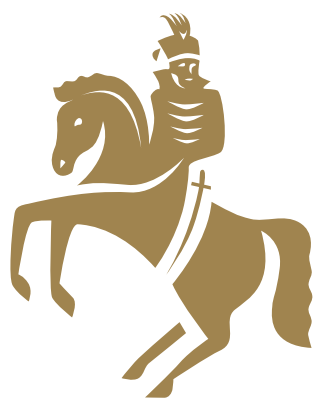
LES GARNITURES
POMMES ALLUMETTES, HARICOTS VERTS, ÉPINARDS MINUTE, POMME PURÉE, TORTIGLIONI TOMATE & BASILIC,
BASMATI COCO CITRONNELLE, CŒUR DE SUCRINE, SALADE DE POUSSES D'ÉPINARDS.

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

UNE GOURMANDISE AU CITRON 15
PAVLOVA GLACÉE FRAMBOISE & ROSE 16
MACARON CHOCOLAT BLANC-VANILLE...PARFAIT AVEC UN EXPRESSO 13
PANNA COTTA AUX ORANGES, CITRON KALAMANSI & STREUSEL NOISETTES 13
FLAN GOURMAND VANILLE & NOIX DE PÉCAN 14
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, POIRE, FRAMBOISE
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

WHITE ASPARAGUS FROM FRANCE, MOUSSELINE SAUCE 28

LETTUCES HEART, OLIVE OIL, LEMON 14

FONDANT MIMOSA LEEKS, TRUFFLE VINAIGRETTE 16

GIANTS BURGUNDY SNAILS N°5 (PER 6) 24

BURRATA, PEPPERED ARTICHOKE & GREEN ASPARAGUS 23

CRAB & AVOCADO TART 28

CRISPY SALMON SUSHIS 22

YELLOWTAIL SASHIMI WITH PONZU SAUCE, GRAPEFRUIT & SHISO 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 HÉRITAGE SHOT 12

TOMATO & BASIL TORTIGLIONI 24 WITH BURRATINA 29
LOBSTER ROLL, AVOCADO, KALAMANSI MAYO & MATCHSTICK POTATOES 56

TOM YAM PRAWNS 36
BLACK COD MISO 44
ROASTED SALMON, CANDIED TOMATOES, MEUNIÈRE BUTTER EMULSION & BALSAMIC 32
SEA BASS FILLET, GREEN ASPARAGUS & CHAMPAGNE SAUCE 38
LA BELLE SOLE 69
PAN-FRIED CALF'S LIVER WITH RASPBERRY VINEGAR 38
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

LA GOURMANDISE CITRON 15

RASPBERRY& ROSE ICED PAVLOVA 16

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

ORANGES PANNA COTTA, KALAMANSI LEMON & HAZELNUTS STREUSEL 13

GOURMET VANILLA & PECAN FLAN 14

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, PEAR, RASPBERRY

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