



# 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
BROUILLADE D'ŒUFS BIO À LA TRUFFE NOIRE	22
LES GÉANTS DE BOURGOGNE N°5 (LES 6)	24
SALADE D'ARTICHAUT POIVRADE, TRUFFE & PARMESAN	26
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 AVEC BURRATINA 29  
LOBSTER ROLL, AVOCAT, MAYO KALAMANSI & POMMES ALLUMETTES 56

NOIX DE SAINT-JACQUES, CÂPRES & CITRON 39

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

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

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
ORGANIC SCRAMBLED EGGS WITH BLACK TRUFFLE	22
GIANTS BURGUNDY SNAILS N°5 (PER 6)	24
ARTICHOKE, TRUFFLE & PARMESAN SALAD	26
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 HÉRITAGE SHOT	12

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

SCALLOPS, CAPERS & LEMON 39

BLACK COD MISO 38

ROASTED SALMON, CANDIED TOMATOES, MEUNIÈRE BUTTER EMULSION & BALSAMIC 32

SEA BASS FILLET, GREEN ASPARAGUS & CHAMPAGNE SAUCE 36

LA BELLE SOLE 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

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