



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
VELOUTÉ RAFRAÎCHI DE PETITS POIS & ASPERGES VERTES, RICOTTA & GRANOLA SALÉ	16
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
YELLOWTAIL, 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 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

CHOU CHANTILLY COMME UN TIRAMISU...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

CHOU CHANTILLY LIKE A TIRAMISU... HUGE WITH AN EXPRESS 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