



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
LES GÉANTS DE BOURGOGNE N°5 (LES 6)	24
BURRATA, VELOURS TOMATE, CÉBETTES & CROÛTONS	16
TARTE FINE CRABE & AVOCAT	28
RAVIOLIS VAPEUR DE CREVETTES SAUVAGES	25
CRISPY SALMON SUSHIS	22
TARTARE DE DAURADE SAUCE PONZU, PAMPLEMOUSSE & SHISO	22
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
CARPACCIO DE FILET DE BŒUF À LA TRUFFE DE PRINTEMPS 39

GAMBAS TOM YAM 36

BLACK COD MISO 46

SAUMON PLANCHA, TOMATES CONFITES, ÉMULSION BEURRE NOISETTE & BALSAMIQUE 32

FILET DE BAR PLANCHA, SAUCE CHAMPAGNE À LA TRUFFE 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

FINGER TOUT CHOCOLAT, SORBET CACAO 16

CHEESECAKE FRAISE & RHUBARBE 16

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

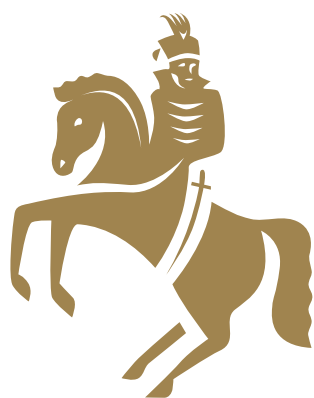
GLACE YAOURT, FRUITS ROUGES & CHANTILLY 23

DES FRUITS ROUGES 20

CHRISTOPHE PEDONE GLACIER ARTISANAL : 5 (le parfum)

SORBETS : CITRON, FRAISE, CACAO, 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

GIANTS BURGUNDY SNAILS N°5 (PER 6) 24

BURRATA, TOMATO VELOURS, SPRING ONIONS, & CROUTONS 16

CRAB & AVOCADO TART 28

STEAMED WILD SHRIMP RAVIOLI 25

CRISPY SALMON SUSHIS 22

SEA BREAM TARTARE WITH PONZU SAUCE, GRAPEFRUIT, AND SHISO 22

SMOKED SALMON & FEW TOASTS 38

CRISPY CALAMARI, CREAMY SPICY SAUCE 22

TARAMA « PETROSSIAN », TOASTED POILANE 22

CHICKEN SPRING ROLLS « MAISON YOOM » 22

CAVIAR OSCIÈTRE « PETROSSIAN » - 30g 140

VODKA GUILLOTINE HÉRITAGE SHOT 12

TOMATO & BASIL TORTIGLIONI 24 WITH BURRATINA 29

BEEF FILLET CARPACCIO & SPRING TRUFFLES 39

TOM YAM PRAWNS 36

BLACK COD MISO 46

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

SEA BASS FILLET, CHAMPAGNE SAUCE & TRUFFLES 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

ALL-CHOCOLATE FINGER WITH COCOA SORBET 16

STRAWBERRY & RHUBARB CHEESECAKE 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, RASPBERRY

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