murat

[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

ŒUFS BIO MIMOSA À LA TRUFFE DE PRINTEMPS 19

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

BURRATA & TOMATES DE SAINT-RÉMY, BASILIC & BALSAMIQUE BLANC 20

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

HOMARD, CŒUR DE SUCRINE, AVOCAT & PAMPLEMOUSSE 48

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

CABILLAUD RÔTI CURRY-COCO 35

THON SNACKÉ, CHIMICHURRI & CITRON VERT 40

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 39

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 MANGUE-VANILLE 16

CHOU CHANTILLY COMME UN TIRAMISU...PARFAIT AVEC UN EXPRESSO 13

CRÈME BRULÉE VANILLE BIO 12

TARTE FRAMBOISES 16

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, CARAMEL BEURRE SALÉ, CAFÉ

PRIX EN EUROS NETS - TAXES ET SERVICE INCLUS - LISTE DES ALLERGÈNES DISPONIBLE SUR DEMANDE

murat

[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 MIMOSA EGGS & SPRING TRUFFLES 19

GIANTS BURGUNDY SNAILS N°5 (PER 6) 24

BURRATA & SAINT-RÉMY TOMATOES, BASIL & WHITE BALSAMIC VINEGAR 20

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

LOBSTER, LETTUCE, AVOCADO & GRAPEFRUIT 48

CAVIAR OSCIÈTRE « PETROSSIAN » - 30g 140

VODKA GUILLOTINE HÉRITAGE SHOT 12

TOMATO & BASIL TORTIGLIONI 24 WITH BURRATINA 29

BEEF FILLET CARPACCIO WITH SPRING TRUFFLES 39

ROASTED COD CURRY-COCONUT 35

GRILLED TUNA, CHIMICHURRI & LIME 40

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 39

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

MANGO-VANILLA ICED PAVLOVA 16

CHOU CHANTILLY LIKE A TIRAMISU... HUGE WITH AN EXPRESSO 13

ORGANIC VANILLA CRÈME BRÛLÉE 12

RASPBERRY TART 16

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

PRICES IN NET EUROS - TAXES AND SERVICE INCLUDED - LIST OF ALLERGENS AVAILABLE ON REQUEST