



m u r a t

[DÉJEUNER & DÎNER]

HEALTHY GREEN D-TOX	11
JUS DE CAROTTES BIO MINUTE & GINGEMBRE	11
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, HUILE DE MANDARINE & 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, CAMEL BEURRE SALÉ, CAFÉ



m u r a t



[LUNCH & DINNER]

HEALTHY GREEN D-TOX	11
ORGANIC CARROT'S JUICE & GINGER	11
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, MANDARIN OIL & SHISO	22
SMOKED SALMON & FEW TOASTS	38
CRISPY CALAMARI, CREAMY SPICY SAUCE	22
TARAMA « PETROSSIAN », TOASTED POILANE	22
CHICKEN SPRING ROLLS « MAISON YOUM »	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