



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 D'ÉTÉ	19
LES GÉANTS DE BOURGOGNE N°5 (LES 6)	24
BURRATA & TOMATES DE SAINT-RÉMY, BASILIC & BALSAMIQUE BLANC	20
PASTÈQUE, MELON, FETA & BASILIC	16
RAVIOLIS VAPEUR DE CREVETTES SAUVAGES	25
CRISPY SALMON SUSHIS	22
CARPACCIO DE DAURADE, CITRON KALAMANSI & FRUITS DE LA PASSION	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 D'ÉTÉ 39

CABILLAUD RÔTI CURRY-COCO 35

THON SNACKÉ, CHIMICHURRI & CITRON VERT 40

CEVICHE DE BAR, AVOCAT, CITRON, GINGEMBRE & CORIANDRE 34

LA BELLE SOLE 69

PAILLARD DE VOLAILLE, GIROLLES, ROQUETTE & PARMESAN 34

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 POUSSÉS D'ÉPINARDS.

GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE 8

COMTÉ AFFINÉ 24 MOIS 14

CHEESECAKE FRAISE 16

PÊCHE BLANCHE, SORBET PÊCHE DE VIGNE & GRANITÉ FLEUR D'ORANGER 15

CRÈME BRULÉE VANILLE BIO 12

TARTE AUX ABRICOTS 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 & SUMMER TRUFFLES	19
GIANTS BURGUNDY SNAILS N°5 (PER 6)	24
BURRATA & SAINT-RÉMY TOMATOES, BASIL & WHITE BALSAMIC VINEGAR	20
WATERMELON, MELON, FETA & BASIL	16
STEAMED WILD SHRIMP RAVIOLI	25
CRISPY SALMON SUSHIS	22
SEA BREAM CARPACCIO, KALAMANSI LEMON & PASSION FRUIT	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 & SUMMER TRUFFLES 39

ROASTED COD CURRY-COCONUT 35
GRILLED TUNA, CHIMICHURRI & LIME 40
SEA BASS CEVICHE WITH LEMON, GINGER & CORIANDER 32
LA BELLE SOLE 69
POULTRY PAILLARD, CHANTERELLES & PARMESAN 34
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

STRAWBERRY CHEESECAKE 15

WHITE PEACH, VINE PEACH SORBET & ORANGE BLOSSOM GRANITA 15

ORGANIC VANILLA CRÈME BRÛLÉE 12

APRICOTS 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