



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, ŒUFS DE SAUMON, CITRON & BASILIC	20
GIROLLES POÊLÉES, ŒUF CASSÉ & ÉMULSION CHAMPIGNONS	25
TOMATES DE PROVENCE, FIGUES FRAÎCHES & STRACCIATELLA	16
RAVIOLIS VAPEUR DE CREVETTES SAUVAGES	26
CRISPY SALMON SUSHIS	22
TARTARE DE THON & AVOCAT, LÉGÈREMENT ÉPICÉ	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

SAUMON PLANCHA, BEURRE BLANC CIBOULETTE 34

CABILLAUD VAPEUR & MISO-FENOUIL 36

LIEU SAUVAGE RÔTI EN CROÛTE D'AGRUMES 34

LA BELLE SOLE 69

PAILLARD DE VOLAILLE, GIROLLES, ROQUETTE & PARMESAN 34

TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS 26

RIS DE VEAU MEUNIÈRE, JUS CORSÉ, CÂPRES & CITRON 54

LE TIGRE QUI PLEURE 40

FILET BÉARNAISE 43

FILET AU POIVRE ROUGE DE KAMPOT IGP 43

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

MOELLEUX CHOCOLAT & CARAMEL TONKA, GLACE CHOCOLAT GRAND CRU 16

LA BELLE HÉLÈNE 15

CRÈME BRULÉE VANILLE BIO 12

UN PETIT MACARON PISTACHE & FLEUR D'ORANGER... PARFAIT AVEC UN EXPRESSO 13

CLAFOUTIS AUX FIGUES FRAÎCHES, GLACE CRÈME D'ISIGNY 13

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, PÊCHE DE VIGNE, MANGUE

GLACES : VANILLE, YAOURT, CARAMEL 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, SALMON ROE, LEMON & BASIL	20
PAN-FRIED CHANTERELLES, CRACKED EGG & MUSHROOM EMULSION	25
PROVENCE TOMATOES, FRESH FIGS & STRACCIATELLA	16
STEAMED WILD SHRIMP RAVIOLI	26
CRISPY SALMON SUSHIS	22
LIGHTLY SPICED TUNA & AVOCADO TARTARE	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

GRILLED SALMON, « BEURRE BLANC » WITH CHIVES 34

STEAMED COD WITH MISO & FENNEL 36

ROASTED WILD POLLACK IN A CITRUS CRUS 34

LA BELLE SOLE 69

POULTRY PAILLARD, CHANTERELLES & PARMESAN 34

CHAROLAIS BEEF TARTARE 26

VEAL SWEETBREADS, CAPERS & LEMON 54

THE CRYING TIGER 40

FILLET OF CHATEAUBRIAND WITH BÉARNAISE OR PEPPERCORN SAUCE 43

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

CHOCOLATE & TONKA FONDANT, GRAND CRU CHOCOLATE ICE CREAM 16

LA BELLE HÉLÈNE 15

ORGANIC VANILLA CRÈME BRÛLÉE 12

A SMALL PISTACHIO & ORANGE BLOSSOM MACARON...HUGE WITH AN ESPRESSO 13

FRESH FIGS CLAFOUTIS, ICED ISIGNY CREAM 13

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, PEACH, MANGO

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