



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 NOIRE	21
LES GÉANTS DE BOURGOGNE N°5 (LES 6)	24
VELOUTÉ DE CÈPES & CRÈME DE PARMESAN	18
RAVIOLIS VAPEUR DE CREVETTES SAUVAGES	26
CRISPY SALMON SUSHIS	22
CARPACCIO DE NOIX DE SAINT-JACQUES, HUILE DE MANDARINE & CORIANDRE	25
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
FOIE GRAS DE CANARD, CHUTNEY POMME & COING	27
CAVIAR OSCIÈTRE « PETROSSIAN » - 30g	140
SHOT DE VODKA HERITAGE GUILLOTINE	12

TORTIGLIONI, TOMATE & BASILIC 24 AVEC BURRATINA 29

SAUMON PLANCHA, BEURRE BLANC CIBOULETTE 34

NOIX DE SAINT-JACQUES, VELOURS ARTICHAUT & CHIPS DE CHÂTAIGNE 40

CABILLAUD RÔTI EN CROÛTE DE CÈPES 36

LA BELLE SOLE 72

PAILLARD DE VOLAILLE SAUCE MORILLES & VIN JAUNE 36

TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS 26

RIS DE VEAU MEUNIÈRE, JUS CORSÉ, CÂPRES & CITRON 56

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

CRÈME BRULÉE VANILLE BIO 12

MILLEFEUILLE CROUSTILLANT VANILLE & PRALINÉ NOISETTE 15

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

MONT-BLANC MARRONS & MYRTILLES 16

SALADE DE FRUITS FRAIS 18

GLACE YAOURT, FRAMBOISES & CHANTILLY 23

DES FRAMBOISES 21

CHRISTOPHE PEDONE GLACIER ARTISANAL : 5 (le parfum)

SORBETS : CITRON, FRAISE, CACAO

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 WITH BLACK TRUFFLE	21
GIANTS BURGUNDY SNAILS N°5 (PER 6)	24
PORCINI MUSHROOM VELOUTÉ & PARMESAN CREAM	18
STEAMED WILD SHRIMP RAVIOLI	26
CRISPY SALMON SUSHIS	22
SCALLOPS CARPACCIO, MANDARIN OIL & CORIANDER	25
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
DUCK FOIE GRAS, APPLE & QUINCE CHUTNEY	27

CAVIAR OSCIÈTRE « PETROSSIAN » - 30g 140

VODKA GUILLOTINE HÉRITAGE SHOT 12

TOMATO & BASIL TORTIGLIONI 24 WITH BURRATINA 29

GRILLED SALMON, « BEURRE BLANC » WITH CHIVES 34

SCALLOPS, FINE MASHED ARTICHOKE & CHESTNUT CHIPS 40

ROASTED COD IN A PORCINI MUSHROOM CRUST 36

LA BELLE SOLE 72

POULTRY PAILLARD WITH MOREL AND YELLOW WINE SAUCE 36

CHAROLAIS BEEF TARTARE 26

VEAL SWEETBREADS, CAPERS & LEMON 56

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

ORGANIC VANILLA CRÈME BRÛLÉE 12

CRISPY VANILLA & HAZELNUT PRALINE MILLEFEUILLE 15

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

CHESTNUT AND BLUEBERRY MONT-BLANC 16

FRESH FRUIT SALAD 18

FROZEN YOGHURT WITH RASPBERRIES & WHIPPED CREAM 23

RASPBERRIES 21

CHRISTOPHE PEDONE TRADITIONAL ICE CREAM MAKER : 5 (per scoop)

SORBET: LEMON, STRAWBERRY, CACAO

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