

COMTÉ AFFINÉ 24 MOIS 12

TIRAMISÙ 13

TARTELETTE AUX FIGUES, CRÈME LÉGÈRE AMANDES 15

MILLE FEUILLE TOUT CHOCO, TUMA YELLOW 70% ET NOIX DE PECAN 16

CRÈME BRÛLÉE INFINIMENT VANILLE 13

SALADE DE FRUITS FRAIS 18

GLACE YAOURT, FRAMBOISES ET CHANTILLY 22

DES FRAISES ET DES FRAMBOISES 22

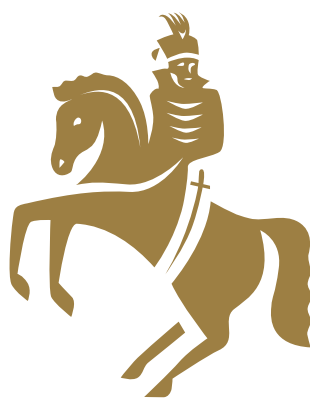
ROCHER CHOCOLAT BLANC, COCO 8

CHRISTOPHE PEDONE GLACIER ARTISANAL : 5 (le parfum)

SORBETS : CITRON, CACAO, FRAISE

GLACES : VANILLE, CAMEL BEURRE SALÉ, CAFÉ, YAOURT, CACAHUÈTE

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



m u r a t



[DÉJEUNER ET DÎNER]

VIRGIN SPRITZ, YUZU, CUCUMBER	12
HEALTHY GREEN DETOX	11
CŒUR DE LAITUE, HUILE D'OLIVE ET CITRON	14
GIROLLES POÊLÉES À L'ŒUF CASSÉ, SARRASIN SOUFFLÉ	21
CLASSIC MIMOSA	13
LES GÉANTS DE BOURGOGNE N°5 (LES 6)	24
HARICOTS VERTS EN SALADE, CHAMPIGNONS CRUS ET PARMESAN	15
BURRATA, FIGUES FRAÎCHES ET ROQUETTE	16
RAVIOLIS VAPEUR DE CREVETTES SAUVAGES	26
CRISPY SALMON SUSHIS	22
TARTARE DE THON ET AVOCAT, LÉGÈREMENT ÉPICÉ	25
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 ET BASILIC / BURRATA 24 / 26

SAUMON FUMÉ, QUELQUES TOASTS	38
FILET DE BAR, QUELQUES GIROLLES ET BEURRE BLANC	34
DOS DE CABILLAUD RÔTI, CREAMY SPICY	34
TIGER PRAWNS PLANCHA, CHORON	36
PAVÉ DE SAUMON LAQUÉ AU MISO, SHISO ET GINGEMBRE CONFIT	29
LA BELLE SOLE	72
PAILLARD DE VOLAILLE, GIROLLES ET PARMESAN	34
TARTARE DE BŒUF FRANÇAIS	26
LE TIGRE QUI PLEURE	40
CHÂTEAU FILET BOUCHERIE NIVERNAISE, AU POIVRE OU BÉARNAISE	44
FOIE DE VEAU, VINAIGRE DE CIDRE BIO	34
LA MILANAISE	39

LES GARNITURES

POMMES ALLUMETTES, HARICOTS VERTS, ÉPINARDS MINUTE, POMME PURÉE, TORTIGLIONI TOMATE ET BASILIC,
BASMATI COCO CITRONNELLE, CŒUR DE SUCRINE, SALADE DE POUSSÉS D'ÉPINARDS.