



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
LES GÉANTS DE BOURGOGNE N°5 (LES 6)	22
SALADE D'ARTICHAUT POIVRADE, TRUFFE & PARMESAN	25
FINE TORTILLA BROUSSE & FIGUES	18
POÊLÉE DE GIROLLES & ŒUF CASSÉ	19
CRISPY SALMON SUSHI	22
CARPACCIO DE BAR SAUVAGE, HUILE DE MANDARINE & ARTICHAUT GRILLÉ	28
TARAMA « PETROSSIAN », CRACKERS DE SEIGLE	22
SAUMON FUMÉ ARTISANAL, QUELQUES TOASTS	35
CALAMARS CROUSTILLANTS CREAMY SPICY	22
NEMS POULET « MAISON YOOM »	22
CAVIAR OSCIÈTRE « PETROSSIAN » - 30g	120

RIGATONI, TOMATE & BASILIC 22
CŒUR DE LAITUE, AVOCAT, CREVETTES BIO & PAMPLEMOUSSE 35
CARPACCIO DE BŒUF & TRUFFE D'ÉTÉ 37

TARTARE DE BAR PASSION-GINGEMBRE 34
CABILLAUD, POIREAUX FONDANTS & HOLLANDAISE FUMÉE 35
LOTTE RÔTIE, ÉMULSION POIVRON & PIMENT D'ESPELETTE 36

SOLE MEUNIÈRE 69
TARTARE DE BŒUF AUBRAC 25
LE TIGRE QUI PLEURE 38
CHÂTEAU FILET BÉARNAISE 40
POIVRE DANS LE FILET 40
LA MILANAISE DU MURAT 37

LES GARNITURES
POMMES ALLUMETTES, HARICOTS VERTS, ÉPINARDS MINUTE, POMME PURÉE,
RIGATONI TOMATE & BASILIC, SALADE DE JEUNES POUSSÉS, BASMATI COCO CITRONNELLE,
TOMATES D'ATERINO ÉCHALOTES & CÉBETTES.

GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE 8

COMTÉ AFFINÉ 24 MOIS 14
TARTE FIGUES FRAÎCHES 15
LA PROFITEROLE TOUT CHOCOLAT 16
PAVLOVA GLACÉE FRUITS ROUGES & NOIRS 16
PETITE TROPÉZIENNE...PARFAITE AVEC UN EXPRESSO 13
CRÈME BRÛLÉE VANILLE BIO 12
SALADE DE FRUITS FRAIS 17
GLACE YAOURT, FRUITS ROUGES & CHANTILLY 23
DES FRUITS ROUGES 20
CHRISTOPHE PEDONE GLACIER ARTISANAL : 5 (le parfum)
SORBETS : CITRON, FRAISE, CACAO
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
GIANT BURGUNDY SNAILS N°5 (PER 6)	22
ARTICHOKE, TRUFFLE & PARMESAN SALAD	25
THIN TORTILLA, BUSH & FIGS	18
PAN-FRIED CHANTERELLES & POACHED EGG	19
CRISPY SALMON SUSHI	22
WILD SEA BASS TAGGLIATA, MANDARIN OIL & GRILLED ARTICHOKE	28
« PETROSSIAN » TARAMA, RYE CRACKERS	22
SMOKED SALMON & FEW TOASTS	35
CRISPY CALAMARI, CREAMY SPICY SAUCE	22
CHICKEN SPRING ROLLS « MAISON YOUM »	22
CAVIAR OSCIÈTRE « PETROSSIAN » - 30g	120

TOMATO RIGATONI, BASILIC & PARMESAN CHEESE	22
LETTUCE HEART, AVOCADO, ORGANIC SHRIMPS & GRAPEFRUIT	35
BEEF CARPACCIO & SUMMER TRUFFLE	37
PASSION & GINGER SEABASS TARTARE	34
COD, TENDER LEEKS & SMOKED HOLLANDAISE	35
ROASTED MONKFISH, ESPELETTE PEPPER EMULSION	36
SOLE MEUNIÈRE	69
AUBRAC BEEF TARTARE	25
TIGER BEEF	38
FILLET OF CHATEAUBRIAND WITH BÉARNAISE OR PEPPERCORN SAUCE	40
VEAL MILANESE LE MURAT STYLE	37

SIDES

OUR MATCHSTICK FRIES, FRESH GREEN BEANS, OUR FINE MASHED POTATO, FLASH SAUTÉED SPINACH, RIGATONI TOMATO & BASILIC, BABY LEAF SALAD, COCONUT AND LEMONGRASS BASMATI RICE, LITTLE GEM LETTUCE HEART, TOMATO SALAD SHALLOTS & PARSLEY.

ADDITIONAL GARNISH 8

REFINED COMTÉ 24 MONTHS	14
FRESH FIGS TART	15
LA PROFITEROLE TOUT CHOCOLAT	16
ICED RED AND BLACK FRUIT PAVLOVA	16
SMALL TROPEZIENNE... HUGE WITH AN EXPRESSO	13
CRÈME BRÛLÉE & ORGANIC VANILLA	12
FRESH FRUIT SALAD	17
RED FRUITS, FROZEN YOGHURT AND CHANTILLY CREAM	23
SUPERB BOWL OF RED FRUITS	20
CHRISTOPHE PEDONE TRADITIONAL ICE CREAM MAKER :	5 (per scoop)
SORBET: LEMON, STRAWBERRY, CACAO	
ICE CREAM: VANILLA, YOGHURT, SALTED-BUTTER CARAMEL, COFFEE	