

L'ATTILIO

PARIS

CHAQUE PLAT, UNE ŒUVRE D'ART

le Chef Attilio Marrazzo

*Originaire de la région de Campanie en Italie,
le Chef a découvert très tôt son amour pour la cuisine raffinée.
Son inspiration trouve ses racines dans la cuisine maternelle
ainsi que dans celle de son oncle Chef Cuisinier
et Président de la Fédération des cuisiniers italiens.*

*Initié auprès du Chef italien Sergio Mei au Four Seasons à Milan,
il arrive en France en 2006 pour y découvrir l'art
de la gastronomie française.*

*C'est en tant qu'élève de Joël Robuchon, Chef le plus étoilé au monde,
qu'il va faire ses débuts. Il va ensuite perfectionner son art culinaire
dans différents établissements parisiens prestigieux :
Le Pavillon Elysée, La Table, L'Atelier Étoile
ainsi qu'au George V avec Éric Briffard.*

*Attilio Marrazzo a été doublement étoilé Chez Jean et à L'Atelier Robuchon,
il est désormais à l'apogée de son art.*

*Aujourd'hui au cœur des cuisines, là où l'imagination se mêle à la tradition,
le chef, visionnaire, transcende les limites de la gastronomie
pour sculpter un nouveau récit culinaire.
Il ose et réinvente les classiques de la cuisine française pour offrir
une expérience sensorielle complète, où la passion et la créativité
convergent vers un voyage gustatif inoubliable.*

*Attilio Marrazzo sélectionne des ingrédients rares et des produits délicats
pour composer des créations qui repoussent les limites de l'excellence,
fusionnant l'audace contemporaine avec l'héritage culinaire français.*



LES ORIGINES DE NOS VIANDES

Attilio Marrazzo accorde une attention particulière à l'origine de ses produits, en sélectionnant des viandes d'exception issues de races de caractères pour sublimer chacun de ses plats. C'est pourquoi, le Chef travaille en étroite collaboration avec des producteurs de viande renommés, choisis pour leur engagement et la qualité de leurs produits.

BOVINE - ESPAGNE **OVINE** - FRANCE **PORCINE** - ESPAGNE **VOLAILE** - FRANCE

LA CARTE À PARTAGER

LE JAMBON IBÉRIQUE DE BELLOTA <i>Ratatouille parfumée au basilic et son pain toasté</i>	33
LE BŒUF BLACK ANGUS ET LE FOIE GRAS - 2 pièces <i>Façon mini burger dans une brioche et sa sauce faite maison, pickles de légumes sautés et son foie gras poêlé des Landes</i>	29
LA CECINA DE BŒUF DE LEON <i>Finement tranchée façon carpaccio, parfumée au basilic</i>	29
LA PIZZA TOMATE ET BASILIC <i>Fine pâte croustillante faite maison, tomates fraîches, olives taggiasche et mozzarella di bufala</i>	29
LA PIZZA AU CAVIAR <i>Fine pâte croustillante faite maison, mozzarella, caviar et crème montée à l'aneth</i>	59
LA PIZZA À LA TRUFFE <i>Fine pâte croustillante faite maison, fines lamelles de truffe noire du Périgord, crème d'Isigny et mozzarella di bufala</i>	59
LA PIZZA MORTADELLE <i>Fine pâte croustillante faite maison, pistachio di bronte et mozzarella di bufala</i>	34
LE SAUMON FUMÉ NORVÉGIEN <i>Finement tranché façon carpaccio, accompagné de ses blinis faits maison au piment de la Vera et sa crème montée à l'aneth</i>	28
LES HUÎTRES N°3 <i>Crémeuses à l'avocat et citron caviar</i>	3, 6 ou 12 pièces : 19 / 35 / 59
LE CAVIAR OSCIÈTRE ROYAL - boîte 50g	158
LE CAVIAR OSCIÈTRE ROYAL - boîte 125g <i>Et ses condiments, crème d'Isigny, ciboulette, oignons, jaune d'œuf et ses blinis</i>	298

LES ENTRÉES

Les œufs de nos fermes.

L'ŒUF DE POULE <i>Cuit dur et sa mayonnaise faite maison moutardée</i>	18
L'ŒUF PARFAIT AU CAVIAR <i>En vermicelle croquant, crème de jeunes pousses d'épinard</i>	79
L'ŒUF MOLLET À LA TRUFFE <i>Crémeux de chou-fleur et son émulsion</i>	80
LES ŒUFS BROUILLÉS À LA TRUFFE <i>Escortés d'un pain grillé</i>	89

LA BURRATA DES POUILLES CRÉMEUSE <i>Sublimée d'un coulis de tomates cerises aigre-doux</i>	29
LA BURRATA À LA TRUFFE NOIRE <i>Crémeuse et ses fines lamelles de truffe noire du Périgord</i>	52
LE FOIE GRAS DE CANARD DES LANDES <i>Cuit en terrine et son pain aux fruits secs fait maison</i>	42
L'OS À MOELLE <i>Monté sur son toast de pain moutardé aux épices indiennes</i>	29
LES ESCARGOTS GROS GRIS DE TOURAINE <i>Farcis au beurre d'ail et persil</i>	29
LE BROCHET <i>En quenelle gratinée dans un jus corsé de langoustine</i>	59
LE CEVICHE DE POISSON DU JOUR <i>Mariné aux agrumes et crudités de légumes</i>	45
LE THON <i>Snacké façon tataki et sa sauce relevée au yuzu kosho</i>	38
LE CARPACCIO DE DAURADE ROYALE <i>Relevé au piment d'Espelette et citron vert</i>	32
LES RIBS DE BŒUF BLACK ANGUS <i>Panés au panko et frits, accompagnés d'une sauce aux parfums d'Asie</i>	35
LE CARPACCIO DE BŒUF <i>De race Black Angus, relevé au pesto de roquette et vieux parmesan</i>	33
LE TARTARE DE BŒUF <i>Préparé à la minute et ses frites à l'ancienne</i>	35

*Agrémentez votre plat de caviar 5g (25) ou de truffe noire 5g (35)
Succombez aux frites croustillantes, à l'onctueuse purée ou aux légumes verts croquants (12)*

Retrouvez notre sélection de produits d'exception à l'épicerie.

LES SALADES

LA SALADE MESCLUN	22
<i>Moutardée et ses condiments à la méditerranéenne</i>	
LE CŒUR DE LAITUE	35
<i>Et sa ventrèche de thon confite à l'huile d'olive façon niçoise</i>	

LES PÂTES

Pâtes fraîches préparées tous les jours par la brigade d'Attilio.

LE SOUVENIR D'ENFANCE DU CHEF	39
<i>Jus extrait des poissons de roche et ses tubetti artisanaux</i>	
LES SPAGHETTI TOMATE BASILIC	38
<i>Délicatement liés au suprême de tomate et vieux parmesan</i>	
LES TORTELLINI DE PINTADE	35
<i>Farcis et son consommé de volaille aux herbes fraîches</i>	
LES SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO	32
<i>Délicieusement liés dans une huile d'olive, aromatisés à l'ail, piment et persil</i>	
LES CALAMARATA CACIO E PEPE	37
<i>Cuites à la minute, Cacio vieilli crémeux et poivre noir de Malabar</i>	
LES RAVIOLI	38
<i>Farcis à la ricotta di bufala sur un coulis de suprême de tomate</i>	

LES PÂTES SIGNATURE

LES SPAGHETTI AU CAVIAR	115
<i>Cuits à la minute, relevés à la ciboulette et au citron jaune de Menton</i>	
LES SPAGHETTI À LA TRUFFE	120
<i>Cuits à la minute, sublimés par son beurre fermier et ses fines lamelles de truffe tranchées à la minute</i>	
LES PÂTES SIGNATURE	220
<i>Création d'exception ornementée de trésors culinaires rares... truffe, caviar, feuilles d'or</i>	

LES POISSONS

LE POISSON DU JOUR (selon arrivage)	
<i>Accompagnement en fonction du poisson</i>	
LE MERLAN	39
<i>Frit façon Colbert accompagné de pickles de légumes et sa sauce tartare</i>	
LE SAUMON NORVÉGIEN	45
<i>Mariné au miso, accompagné de poireaux confits et sa vichyssoise</i>	

LES VIANDES

Sélectionnées par le chef et grillées à la plancha avec leurs garnitures au choix : les frites croustillantes, l'onctueuse purée, les piments de Padrón les pommes de terre rissolées et les légumes verts croquants, etc.

LA NOIX D'ENTRECÔTE BŒUF ANGUS	79
LE PALERON DE BŒUF WAGYU	220
LA CÔTE DE BŒUF NOIR DE BALTIQUE 1,2kg (maturée)	240
LE TOMAHAWK BŒUF WAGYU 1,5kg (maturé)	520

LE BŒUF FRANCAIS	42
<i>Joue confite au vin rouge et sa polenta crémeuse</i>	
LE RIS DE VEAU DE CŒUR	49
<i>Poêlé en fricassé sur un risotto crémeux au vieux parmesan</i>	
LE BŒUF ET LE FOIE GRAS	69
<i>Grillés à la plancha façon Rossini et son jus perlé</i>	
L'AGNEAU DE LAIT	6, 12 pièces : 59 / 112
<i>En côtelettes grillées accompagnées de sa purée de pommes de terre</i>	

LES DESSERTS

LE CAFÉ GOURMAND	14
L'ASSIETTE DE FRUITS <i>Fruits de saison</i>	19
LA PAVLOVA AUX AGRUMES <i>Meringue aux agrumes et sorbet de citron</i>	22
LE FONDANT AU CHOCOLAT CHAUD <i>Et sa glace à la vanille</i>	28
LA ZUPPA INGLESE DELLA MAMMA <i>Crème pâtissière, génoise et amarena sur une meringue flambée</i>	23
LE TIRAMISU <i>Boudoir fait maison imbibé au café Lavazza et son crémeux mascarpone cacao</i>	23
LA FARANDOLE DE DESSERTS À PARTAGER	89