

love

L'ATTILIO
PARIS



MENU

SAINT-VALENTIN



du Chef Attilio Marrasso

DOUBLEMENT ÉTOILÉ CHEZ JEAN
ET À L'ATELIER ROBUCHON

*Une découverte des grandes richesses culinaires, imprégnée de l'élégance française
et de la finesse italienne. Le chef vous convie à une expérience gustative exclusive
lors d'une odyssée où saveurs et noblesse se rencontrent.*

EN 9 SERVICES
250€

AMUSE-BOUCHE

LA TRUITE

Cœur en médaillon enrobé d'une gelée à l'orange sanguine, façon gravlax, pickles de légumes et relevé d'un leche de tigre

LA SAINT-JACQUES

Marinée aux parfums d'Asie sur un risotto ravigoté aux algues marines

LA LANGOUSTINE

Grillée à la plancha et sa raviolle glacée à la sauce Thermidor

LE FOIE GRAS

Foie gras poêlé, chutney à l'orange et romarin

LE TURBOT

En tronçon poêlé meunière calamarata à la crème de moules, palourdes gratinées beurre d'ail et persil

LE TROU NORMAND

Le sorbet Granny Smith

LE BŒUF DE RACE WAGYU

Poêlé à la plancha, eryngii farcie à la provençale, céleri-rave en mille-feuille à la truffe

PRÉ-DESSERT

LE COEUR DE FRAMBOISE

Dans un écrin de chocolat

Agrémentez votre plat de caviar 5g (25 €) ou de truffe noire 5g (35 €)

L'ATTILIO
PARIS