

L'ATTILIO

CHÂTEAU DE NOIRIEUX

CHAQUE PLAT, UNE ŒUVRE D'ART

le Chef Attilio Marrazzo

*Originnaire 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.*

LA CARTE

LES ENTRÉES

LA TRUITE DES PYRÉNÉES	32
<i>En gravlax de betterave servie avec ses légumes et fruits de saison en pickles, enrobée d'une gelée de pamplemousse et son leche de tigre</i>	
LA LANGOUSTINE	38
<i>Grillée au Binchotan, truffée, servie avec ses ravioles farcies au céleri rave et sauce thermidor</i>	
LA TOMATE	28
<i>En gelée infusée à l'estragon et en tartare relevé au Sumac et avocat, servie avec une émulsion de Stracciatella et poudre de tomates</i>	
L'ŒUF PARFAIT	38
<i>Caccio crémeux à la truffe et son pain de mie doré sous un voile de comté</i>	
LE FOIE GRAS	40
<i>En terrine, au grué de cacao et abricot, accompagnée d'une brioche au beurre fermier</i>	

LES PLATS

LE SANDRE DE LOIRE	54
<i>Médailon de sandre poché sous un voile de courgettes, accompagné de sa sauce au beurre blanc et de son gel au citron de Menton</i>	
LA VOLAILLE FERMIÈRE	48
<i>Farci aux aromates et dorée, servie avec une fricassée de giroles persillées et nos salades du potager façon César</i>	
LE WAGYU	62
<i>Grillé au Binchotan, accompagné d'une fondue de poireaux dans un écrin croustillant et de nos légumes du potager</i>	
LE BAR	55
<i>Confit à la verveine, accompagné d'une barigoule de légumes et d'un jus de tomate fumé</i>	
LE THON ROUGE	45
<i>Tortelli farci alla genovese, glacé dans une émulsion à la citronnelle, et son huile infusée à la mélisse et au curcuma</i>	
LE CHARIOT DE FROMAGES	28

LES DESSERTS

LE SOUFFLÉ	18
<i>Praliné Noisettes du Piémont et glace aux fruits exotiques</i>	
LE CHOCOLAT	18
<i>Crème Namelaka, gavotte au grué de cacao, sarrasin en glace et soufflé</i>	
LES FRUITS ROUGES	18
<i>Mousse au lait cru acidulée, pollen, sorbet, estragon et combava</i>	

LES MENUS

*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 5 SERVICES

119

Accords mets & vins 179

EN 7 SERVICES

139

Accords mets & vins 219

INSPIRATION DU CHEF

LAISSEZ-VOUS GUIDER EN 9 SERVICES PAR NOTRE CHEF DE CUISINE

179

Accords mets & vins 289

AMUSE-BOUCHE

LA TRUITE DES PYRÉNÉES

*En gravlax de betterave servie avec ses légumes et fruits de saison en pickles,
enrobée d'une gelée de pamplemousse et son leche de tigre*

LA LANGOUSTINE

*Grillée au Binchotan, servie avec ses ravioles farcies au céleri rave
et sauce thermidor*

L'ŒUF PARFAIT

Caccio crémeux à la truffe et son pain de mie doré sous un voile de comté

LE SANDRE DE LOIRE

*Médaille de sandre poché sous un voile de courgettes,
accompagné de sa sauce au beurre blanc et de son gel au citron de Menton*

LE WAGYU

*Grillé au Binchotan, accompagné d'une fondue de poireaux
dans un écrin croustillant et de nos légumes du potager*

LES FROMAGES AFFINÉS

LES FRUITS ROUGES

Mousse au lait cru acidulée, pollen, sorbet, estragon et combava