

L'ATTILIO

CHÂTEAU DE NOIRIEUX

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.*

L'ATTILIO

CHÂTEAU DE NOIRIEUX

Attilio Marrazzo accorde une attention particulière à l'origine de ses produits, en sélectionnant des produits d'exception pour sublimer chacun de ses plats.

C'est pourquoi le Chef travaille principalement en étroite collaboration avec des producteurs locaux, choisis pour leur engagement et la qualité de leurs produits.

Nous vous faisons également profiter du concept du potager à l'assiette en cultivant nos propres légumes dans le parc du Château de Noirieux.



LE FOIE GRAS
Maison Godard

LES ŒUFS DE POISSON
Petrossian

LES VIANDES
JA Gastronomie

LES POISSONS
Cap marée

LE BEURRE
Maison Bordier

LES LÉGUMES
Fruidis
Le potager du château

LES FROMAGES
Anjour biquette
La ferme du Bois Rouzé
La fromagerie du château – Patrick Carnevilliers

LE CHOCOLAT
Valrhona

LA CARTE

LES ENTRÉES

LA TRUITE DES PYRÉNÉES Ⓜ	34
<i>Cœur en médaillon, enrobé d'une gelée de pamplemousse, façon gravlax, pickles de légumes et relevé d'un leche de tigre</i>	
LA LANGOUSTINE Ⓜ	38
<i>Nacrée, raviole farcie aux crustacés et glacée à la sauce thermidor truffée</i>	
LA CHÂTAIGNE Ⓜ	32
<i>En mousse onctueuse, sur une royale de céleri-rave truffé et livèche, tarte fine aux coings et champignons</i>	
LE FOIE GRAS Ⓜ	40
<i>En terrine, au grué de cacao et pommes d'Anjou, accompagnée d'une brioche au beurre fermier</i>	
LE PITHIVIERS (Présenté pour 2 personnes) Ⓜ	48
<i>Farci aux sous-bois et noix fraîches, accompagné d'un jus végétal mûre et vinaigre balsamique de Modène</i>	

LES PLATS

LE SANDRE DE LOIRE Ⓜ	52
<i>En couronne, poché sous un voile de betterave, accompagné d'une sauce au beurre blanc aromatisé à la sauge</i>	
LA VOLAILLE FERMIÈRE Ⓜ	46
<i>Farcie dans son entier, cromesquis de cuisses, servie avec une mayonnaise à l'ancienne et une salade façon césar</i>	
LE BŒUF Ⓜ	54
<i>Grillé au Binchotan, garniture végétale du moment, purée de persil au beurre noisette et jus réduit au poivre</i>	
LA SAINT-JACQUES Ⓜ	48
<i>De Normandie, en quenelle sur une émulsion de barde, tartare au couteau et gel ponzu</i>	
LA RAVIOLE Ⓜ	38
<i>Farcie au potimarron et fruits secs, glacée au beurre romarin, pistou aux herbes sauvages et chutney poire</i>	
LE CHARIOT DE FROMAGES Ⓜ	28

LES DESSERTS

LE SOUFFLÉ Ⓜ	14
<i>Au chocolat 70%, praliné et glace aux noisettes du Piémont</i>	
LA POMME Ⓜ	14
<i>Biscuit à l'huile d'olive, rainette d'Anjou en tatin, mousse calvados, glace au croissant</i>	
LE MILLEFEUILLE Ⓜ	14
<i>Feuilleté et caramélisé au sirop d'érable, bavaroise de mangue au curry, fruits exotiques en tartare et son sorbet</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

AMUSE-BOUCHE

LA TRUITE DES PYRÉNÉES

ou

LA LANGOUSTINE

ou

LA SAINT-JACQUES

ou

LA CHÂTAIGNE

LE SANDRE DE LOIRE

LE BŒUF

LES FROMAGES AFFINÉS

LA TARTE AUX NOIX [Ⓐ]

*Frangipane à la noix de muscade, namelaka,
confiture mandarine, sabayon au vin de noix*

AMUSE-BOUCHE

LA TRUITE DES PYRÉNÉES

ou

LA LANGOUSTINE

ou

LA SAINT-JACQUES

LA CHÂTAIGNE

LE SANDRE DE LOIRE

LE BŒUF

LES FROMAGES AFFINÉS

LA TARTE AUX NOIX [Ⓐ]

*Frangipane à la noix de muscade, namelaka,
confiture mandarine, sabayon au vin de noix*

INSPIRATION DU CHEF

Laissez-vous guider en 9 services par notre chef de cuisine

EN 9 SERVICES

179

Accords mets & vins 289

LISTE DES ALLERGÈNES



LES ENTRÉES

- LA TRUITE DES PYRÉNÉES : poisson.
- LA LANGOUSTINE : crustacés, gluten, œufs et arachides.
- LA CHATAÏGNE : gluten, produits laitiers, céleri et œufs.
- LE FOIS GRAS : gluten, sulfites et sésame.
- LE PITHIVIERS : gluten, sulfites et sésame.

LES PLATS

- LE SANDRE DE LOIRE : poisson, produits laitiers et céleri.
- LA VOLAILLE FERMIÈRE : gluten, œufs et arachides.
- LE BŒUF : produits laitiers.
- LA SAINT-JACQUES : poisson, produits laitiers et soja.
- LA RAVIOLE : gluten, œufs, produits laitiers et noix.

LES DESSERTS

- LE SOUFFLÉ : gluten, produits laitiers et noix.
- LA POMME : gluten, produits laitiers et noix.
- LE MILLE-FEUILLE : gluten, produits laitiers et œufs.
- LA TARTE AUX NOIX : gluten, produits laitiers et noix.