

# L'ATTILIO

CHÂTEAU DE NOIRIEUX

## RÉVEILLON DE NOËL

UN VOYAGE ENTRE LA FRANCE ET L'ITALIE

*Le Chef Attilio Marrazzo vous invite à célébrer les festivités de fin d'année dans son restaurant à l'occasion d'un voyage gastronomique entre la France et l'Italie.*

*Chef Attilio Marrazzo invites you to celebrate the festive season in his restaurant with a gastronomic journey between France and Italy.*

EN 5 SERVICES  
5-COURSE MENU  
139

EN 7 SERVICES  
7-COURSE MENU  
159

AVEC ACCORDS METS & VINS  
FOOD & WINE PAIRINGS

FESTIF  
70  
PRESTIGE  
150  
CHAMPAGNE  
170

FESTIF  
90  
PRESTIGE  
170  
CHAMPAGNE  
190

*Tous nos prix sont indiqués en euros TTC par personne. Service inclus.  
All our prices are indicated in euros per person. Including taxes and service.*

## AMUSE-BOUCHE

### LES OURSINS

*Neige iodée, tapioca de salicorne*  
*Sea urchins, iodized emulsion, samphire tapioca*

OU

### LE RISOTTO

*Au vieux parmesan et truffe noire du Périgord*  
*Risotto with aged parmesan and black truffle from Périgord*

### NUAGE DE CHÂTAIGNE

*Céleri-rave truffé et livèche*  
*Chesnut cloud, truffled céleri-rave and livèche*

### LE SANDRE

*Betterave et beurre blanc au caviar*  
*Zander, beetroot and beurre blanc with caviar*

OU

### LA VOLAILLE ET LE FOIE GRAS

*Raviole farcie, purée de pommes de terre à la truffe*  
*Poultry and foie gras, stuffed ravioli, truffle mashed potatoes*

### LE FROMAGE

*Brie de Meaux à la truffe*  
*Truffle-flavoured Brie de Meaux*

### LE MILLEFEUILLE

*Fruits exotiques en tartare et son sorbet*  
*Millefeuille, exotic fruit tartare and sorbet*