

L'ATTILIO

CHÂTEAU DE NOIRIEUX

RÉVEILLON DU NOUVEL AN

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

LA LANGOUSTINE

*Nacrée, raviole farcie, sauce thermidor à la truffe, caviar
Langoustine, stuffed ravioli, truffle thermidor sauce, caviar*

OU

LA SAINT-JACQUES

*En quenelle sur une émulsion de barbe,
tartare au couteau et gel ponzu
Scallops quenelle with emulsion, tartare and ponzu gel*

NUAGE DE CHÂTAIGNE

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

LE HOMARD BLEU BRETON

*Tortelli au corail et bouillon acidulé au sésame
Blue lobster from Bretagne, coral tortelli,
tangy sesame broth*

OU

LE CANARD

*En magret, cromesquis et légumes du potager
Duck breast, cromesquis and garden vegetables*

LE FROMAGE

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

LES DESSERTS

*En farandole hivernale
Winter desserts farandole*