

L'ATTILIO

PARIS

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
149

AVEC ACCORDS METS & VINS
FOOD & WINE PAIRINGS
70

AVEC ACCORDS METS & VINS GRAND CRU
FOOD & WINE PAIRINGS «GRAND CRU»
150

*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 ST-JACQUES

En carpaccio, oursins de Galice et gel d'agrumes
Scallops carpaccio, Galician sea urchins, citrus gel

OU

LE VEAU ET SARDINE

En escabèche façon vitello tonnato
Veal and sardine, escabeche, vitello tonnato-style

L'ESCARGOT

En tempura, fregola sarda liée en persillade
Snail tempura, fregola sarda with parsley sauce

TROU NORMAND

LES PACCHERI DI GRAGNANO

Au homard bleu et émulsion thermidor
Paccheri di gragnano with blue lobster and thermidor emulsion

OU

LA VOLAILLE DE RACAN

Poêlée forestière et châtaignes, cuisse en cromesquis,
sauce cacciatora
Racan poultry, forest sauté and chesnuts,
cromesquis, cacciatora sauce

LA BÛCHE DE NOËL