

# L'ATTILIO

PARIS

## 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 6 SERVICES  
6-COURSE MENU  
250

EN 8 SERVICES  
8-COURSE MENU  
320

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

### NUAGE DE CHÂTAIGNE

*Céleri-rave truffé et livèche, cèpes et huile de noix*  
*Chesnut cloud, truffled céleri-rave and livèche,*  
*porcini mushrooms*

OU

### LA ST-JACQUES

*En duo de tartare et quenelle, émulsion iodé*  
*Duo of scallops, tartare and quenelle, iodized emulsion*

OU

### LA LANGOUSTINE

*Et sa raviole glacée à la sauce thermidor*  
*Langoustine, with its glazed raviole in Thermidor sauce*

### LE SANDRE

*Poché, sur un voile de truffe et beurre blanc*  
*Poached zander on a truffle veil with beurre blanc sauce*

### TROU NORMAND

### LE BŒUF WAGYU

*Poêlée forestière, sauce au poivre de Malabar*  
*Wagyu beef, forest sauté with Malabar pepper sauce*

### LE CHÈVRE CENDRÉ

*Pomme infusée à l'hibiscus*  
*Ash-coated goat cheese, apple infused with hibiscus*

### LA SPHÈRE

*À la clémentine, émulsion de Champagne*  
*Clementine sphere, Champagne emulsion*