

L'ATTILIO

LE GASTRONOMIQUE

À LA DÉCOUVERTE DE L'ATTILIO

Attilio Marrazzo a grandi entre les parfums de la cuisine maternelle et l'héritage de son oncle, Chef et Président de la Fédération des cuisiniers italiens. Très tôt, il nourrit une passion pour l'excellence qui le mène auprès de Sergio Mei au Four Seasons de Milan, puis en France, où il découvre l'art de la haute gastronomie.

C'est aux côtés de Joël Robuchon qu'il façonne son savoir-faire, avant d'affiner son talent dans les cuisines les plus prestigieuses de Paris : Le Pavillon Élysée, La Table, L'Atelier Étoile, puis le George V avec Éric Briffard. Doublement étoilé Chez Jean et à L'Atelier Robuchon, il atteint aujourd'hui l'apogée de son art.

Le Chef Attilio Marrazzo vous propose un voyage en 5, 7 ou 9 actes, où chaque assiette est une surprise. Laissez-vous guider, et signalez-nous toute allergie ou restriction alimentaire.

LES MENUS DÉGUSTATION

EN 5 SERVICES

149

EN 7 SERVICES

199

EN 9 SERVICES

249

APÉRITIF

AMUSE BOUCHE

LES ASPERGES BLANCHES

Pochées, relevées au sumac et sa sauce
maltaise

LE CAVIAR OSCIÈTRE

Saumon en tartare relevé au citron vert,
yogourt de bufala

LES RAVIOLI ALLA NERANO

Caviar de courgettes, basilic et Provolone del
Monaco

LA LANGOUSTINE

Grillée à la plancha et sa raviole glacée à la
sauce Thermidor

LE SANDRE

Médaille de sandre poché sous un voile de
céleri-rave, beurre blanc

TROU NORMAND

LE BŒUF DE RACE WAGYU

Grillé à la plancha, morilles farcies
et poêlées au vin jaune d'Arbois

PRÉ-DESSERT

LA PERLE

Boule en sucre, sabayon de noix de coco,
confiture de maracuja, et praliné croustillant

LES ORIGINES DE NOS VIANDES

Bovine - Espagne | Ovine - France | Porcine - Espagne | Volaille - France