

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.

LES MENUS DÉGUSTATION

EN 5 SERVICES

119

EN 7 SERVICES

139

AVEC ACCORD METS ET VINS

Un voyage en 7 temps, accompagné de vins choisis pour sublimer chaque instant.

219

L'ATTILIO

BRIOLLAY

LA TRUITE*

LA SAINT-JACQUES*

LE FOIE GRAS*

LE SANDRE

LE BŒUF

LE BRIE DE MEAUX

LE BRIZ-O-LAIT

Dans le menu 5 services, une entrée au choix parmi ces trois propositions*.
Le menu 7 services inclut l'ensemble des plats.

LES ORIGINES DE NOS VIANDES
Bovine - France

À LA CARTE

LES ENTRÉES

LA PISSALADIÈRE Ⓜ	26
Terrine de légumes confits parfumée d'olives et de câpres, caviar d'aubergines et scarmoza fumée	
LA TRUITE Ⓜ	32
En gravlax de betterave, yaourt aromatisé à la verveine et jeunes pousses du jardin	
LA SAINT-JACQUES Ⓜ	36
Rôtie au beurre noisette, quenelle fondante et mousse délicatement iodée	
LE BŒUF Ⓜ	32
Effiloché et parfumé aux cinq épices, niché dans une brioche vapeur, bouillon aux sous-bois	
LE FOIE GRAS Ⓜ	38
En terrine, chutney et brunoise de pommes d'Anjou, huile aux herbes du jardin	

LES PLATS

LES GNOCCHI Ⓜ	32
Au potimarron, mousse onctueuse de cèpes, huile de noix du Château et gorgonzola fondant	
L'OSSO BUCO DE LOTTE Ⓜ	38
Ragoût d'os à moelle aux légumes, crème brûlée iodée, riz croustillant au safran et jus vinaigré réduit	
LE SANDRE Ⓜ	42
Poché, couronne de betterave, beurre blanc à la sauge et citron confit	
LE VEAU Ⓜ	38
Filet mignon rôti au beurre noisette, sauce au poivre vert et pommes de terre confites	
LA BASSE CÔTE Ⓜ	46
Bœuf de race jersiaise grillé à la braise, jus perlé aux cinq poivres, et légumes de saison	

Tous nos plats de la carte sont faits maison, tous nos prix sont indiqués en euros TTC. Service inclus.
Ⓜ Nos équipes se tiennent à votre disposition pour vous présenter la carte des allergènes.

L'ATTILIO

BRIOLLAY

LE FROMAGE

LE CHARIOT DE FROMAGE ☼ 28

LES DESSERTS

LA PAVLOVA ☼ 10

Tartare de fruits de saison, crème légère à la mandarine, noix du Château torréfiées

LE BABA AU RHUM ☼ 10

Préparé à la minute par le serveur et garni de la crème de votre choix

LE SOUFLÉ NOISETTE ☼ 12

Noisettes du Piémont, cœur de gianduja et glace vanille

LE BRIZ-O-LAIT ☼ 12

Lait fermier infusé au foin, sirop d'érable et fruits confits

L'INSPIRATION DU MARCHÉ

ENTRÉE/PLAT
OU PLAT/DESSERT
49

ENTRÉE, PLAT
ET DESSERT
59

MENU
DÉCOUVERTE
75

Valable à l'heure du déjeuner du lundi au vendredi et pour le dîner le dimanche.

Nos propositions sont renouvelées chaque semaine, avec une sélection raffinée de viandes, poissons et options végétariennes.