

L'ATTILIO

LE BISTRO

LES ENTRÉES

LA BURRATA DES POUILLES ⊕	18	LE VITELLO TONNATO ⊕	28
Tomates cerises, pesto de basilic		Condiment yuzu et truffe, sauce thon-parmesan et pickles d'oignon	
L'AUBERGINE ALLA PARMIGIANA ⊕	25	LE CEVICHE DU JOUR ⊕	30
Sauce tomate, provolone fumé, parmesan et basilic		Réduction orange-yuzu, avocat, concombre et tomates en brunoise	
LA SALADE DE POULPE ⊕	26	LE CARPACCIO DE BŒUF ⊕△	30
Piperade, olives Taggiasche, câpres et jeunes pousses du jardin		Assaisonné de moutarde et sésame, roquette et comté	
LA SALADE DU POTAGER ⊕	28	LE FOIE GRAS ⊕	38
Selon l'inspiration du Chef, au fil des récoltes du potager		Mariné au Porto rouge, pommes fondantes et chutney	
LE CARPACCIO DE DAURADE ⊕△	28	LE CAVIAR OSCIÈTRE ROYAL ⊕	50g - 158 125g - 298
Relevé au citron vert, ciboulette fraîche et piment d'Espelette		Condiments, crème d'Isigny et ses blinis	

LA SÉLECTION DU CHEF

ENTRÉE/PLAT OU PLAT/DESSERT	49
ENTRÉE/PLAT ET DESSERT	59

Valable du lundi au samedi midi, ainsi que le soir
du dimanche au mardi, sur les plats identifiés par
le symbole △

LES PLATS VÉGÉTARIENS

LES SPAGHETTI ALLO SCARPARELLO ⊕△	26
Sauce tomate maison, pecorino et basilic frais	
LES CALAMARATA CACIO ET PEPE ⊕△	28
Pecorino crémeux, poivre noir fraîchement moulu	
LE RISOTTO PRINTANIER ⊕	30
Riz Carnaroli, crème d'artichaut au parmesan, artichauts croustillants	

L'ATTILIO

LE BISTRO

LES VIANDES

LA VOLAILLE JAUNE FERMIÈRE ☼ 42

Ail des ours,
champignons de saison

LE FILET DE BŒUF RÔTI ☼ 44

200g - Sauce au poivre,
purée façon Joël Robuchon

LA CÔTE DE VEAU DE LAIT ☼ 55

À la milanaise, sauce tartare
et sucrides à la braise

LES FROMAGES

LE CHARIOT DE FROMAGES ☼ 22

Accompagné de pain toasté
et fruits confits à la moutarde

LES DESSERTS

LE TIRAMISU ☼ ☽ 14

Boudoir fait maison imbibé au café
Lavazza et son crémeux mascarpone cacao

LE FONDANT ☼ 14

Cœur fondant au chocolat noir,
glace à la vanille

LE SOUFLÉ ☼ 16

Au Cointreau et au chocolat blanc,
sorbets du moment

LES POISSONS

LE CŒUR DE SAUMON ☼ ☽ 32

Confit à l'huile d'olive, sabayon
et légumes verts de saison

LE POISSON DU JOUR ☼ 38

Sélection du marché,
garniture de saison

LES RAVIOLI À LA LANGOUSTINE 38

Et leur sauce thermidor

LA PAVLOVA ☼ ☽ 18

Meringue croustillante, fruits frais
de saison et son sorbet

LE BABA AU RHUM ☼ 18

Préparé minute et garni d'une crème
à la pistache

LA TARTE DU MOMENT ☼ 18

Selon l'inspiration du Chef