

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

139

EN 7 SERVICES

179

AVEC ACCORD METS ET VINS

EN 5 SERVICES

+75

EN 7 SERVICES

+105

Amuse bouche

La truite

En gravlax, duo de pomme et betterave,
sorbet aux herbes fraîches

ou

La châtaigne

Mousse onctueuse,
délicatement relevée à la livèche

Le foie gras

Glacé au chocolat, chutney de mirabelles,
brioche dorée

ou

La langoustine

En raviole fondante de pomme de terre,
sauce Thermidor

Le sandre

Grillé, beurre blanc et salicornes,
riz rond japonais légèrement vinaigré

Le canard

Rôti, laqué au miel et aux épices, carottes à l'orange,
ravioles au ragù de canard

Chocolat Tentation

Jeux de textures autour du chocolat