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 3 SERVICES	EN 5 SERVICES	EN 7 SERVICES
90	139	179

AVEC ACCORD METS ET VINS

EN 5 SERVICES	EN 7 SERVICES
+75	+105

Le menu en 3 temps se compose d'une entrée et d'un plat au choix, puis un dessert.
En 5 temps, dégustez deux entrées, les deux plats et un dessert.
Le menu en 7 temps vous invite à découvrir l'ensemble des propositions.

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.

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

LES ORIGINES DE NOS VIANDES
Volaille - France