

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