

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, rhubarbe en deux textures	
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 DE L'ÉTÉ 🍷	30
Riz Carnaroli, crudaiola, parmesan et ricotta aux herbes du potager	

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

LE BISTRO

LES VIANDES

LA VOLAILLE JAUNE FERMIÈRE 🍷 42

Champignons de saison,
sauce Albuféra

LE FILET DE BŒUF RÔTI 🍷 44

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

Découvrez les fromages
de nos régions

LES DESSERTS

LE TIRAMISU 🍷 🍰 14

Boudoir imbibé au café Lavazza
et son crémeux mascarpone cacao

LE FONDANT 🍷 14

Cœur fondant au chocolat noir,
glace à la vanille

LE SOUFFLÉ 🍷 16

Chocolat au lait et noisettes
du Piémont, sorbet exotique

LES POISSONS

LE CŒUR DE SAUMON 🍷 🐟 32

Confit à l'huile d'olive, épinards
et salade d'herbes du potager

LE POISSON DU JOUR 🍷 38

Sélection du marché,
garniture de saison

LES RAVIOLI À LA LANGOUSTINE 38

Et leur sauce thermidor