

# 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.

## LE MENU DÉGUSTATION

EN 5 SERVICES

119

## AVEC ACCORD METS ET VINS

Un voyage en 5 temps, accompagné de vins choisis pour sublimer chaque instant.

179

# L'ATTILIO

BRIOLLAY

*Amuse-bouche*

---

LA TRUITE

*ou*

LE FOIE GRAS

---

LE SANDRE

---

LE BŒUF

---

LA SÉLECTION  
DE FROMAGES

---

LA PAVLOVA

Nos équipes se tiennent à votre disposition pour vous présenter la carte des allergènes.  
Tous nos prix sont indiqués en euros TTC, service compris.