

# L'ATTILIO

## LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE 2025 À L'ATTILIO

### COMMUNIQUÉ DE PRESSE

L'ATTILIO PARIS  
184 rue Faubourg Saint-Honoré, Paris 8ème  
[lattilio-paris.com](http://lattilio-paris.com)

---

L'ATTILIO BRIOLAY  
26 Route du Moulin, Briollay  
[lattilio-briollay.com](http://lattilio-briollay.com)



## DEUX ADRESSES

### UNE MÊME SIGNATURE

Sous la direction du Chef Attilio Marrazzo, les tables L'Attilio Paris et L'Attilio Briollay célèbrent les fêtes de fin d'année avec deux menus dégustation d'exception, dans les deux établissements. Entre Paris et la Vallée du Loir, le Chef imagine une partition en neuf temps où la gastronomie française rencontre la finesse italienne.

Pensés comme une ode à la fête, les menus imaginés par le Chef mettent à l'honneur les produits emblématiques de la saison : Saint-Jacques délicates, foie gras d'exception, agrumes frais et parfumés... Autant d'ingrédients sélectionnés au plus près des producteurs, travaillés avec respect et précision. Ici, tout est fait maison, dans l'esprit d'une cuisine généreuse, vivante et sincère, où le geste du Chef sublime l'authenticité des saveurs pour offrir un moment rare, chaleureux et mémorable.

## CHEF ATTILIO MARRAZZO

Originaire de Campanie, le Chef Attilio Marrazzo incarne avec passion la rencontre entre la gastronomie italienne et l'excellence française. Formé au **Four Seasons de Milan** auprès de Sergio Mei, puis aux côtés du légendaire Joël Robuchon à Paris, il a affiné son art au sein de prestigieuses maisons telles que **Le Pavillon Élysée, L'Atelier Étoile ou le Georges V.**

Aujourd'hui, à la tête de ses deux tables - L'Attilio Paris et L'Attilio Briollay - il signe une cuisine contemporaine, raffinée et profondément humaine, où la **rigueur française** se mêle à la **générosité italienne**. Chaque assiette raconte une histoire : celle d'un Chef en quête d'équilibre, d'harmonie et d'émotion pure, entre **terre natale et pays d'adoption**.



# Menu de Noël

Menu dégustation en 9 services

-  
180€ par pers. (hors boissons)



## *L'huitre gratinée*

Huître Gillardeau n°3 servie tiède, sauce vierge à la provençale, zeste de citron caviar

## *Le ceviche de toro*

Thon rouge mariné au yuzu et citron vert, coriandre, concombre, avocat et oignon nouveau

## *Le foie gras poêlé*

Foie gras de canard juste saisi, chutney de clémentine corse et velouté de châtaigne

## *Le risotto de Saint-Jacques*

Riz Vialone Nano, condiment algue verte, corail et perles de soja

## *Le sandre*

Médaillon de sandre poché, nappé d'un beurre blanc et sublimé par un voile de betterave

## *Le supreme de chapon*

Farce fine aux figues confites et châtaignes, jus réduit au Porto et purée de pommes de terre

## *Le chèvre*

Chèvre de la Maison Fabre affiné à cœur, gratiné au miel et aux noix

## *Interlude*

Sorbet citron fait maison

## *La perle de Noël*

Sphère en sucre garnie d'un sabayon coco et chocolat, fruits exotiques et sorbet mangue-passion

## *Menu de la St Sylvestre*

Menu dégustation en 9 services

-

249 € par pers. (hors boissons)



### *La royale de foie gras*

Velouté onctueux de foie gras des Landes,  
réduction de Marsala et émulsion de parmesan

### *Le carpaccio de Saint-Jacques*

Fines tranches de Saint-Jacques crues  
marinées au yuzu, langues d'oursin de Galice

### *L'œuf parfait au caviar*

En vermicelle croquant,  
crème de jeunes pousses d'épinard

### *Les raviolis de homard bleu*

Raviolis maison garnis d'homard bleu breton,  
bisque corsée et sauce Thermidor

### *Le bar*

Médaillon de bar de ligne poché sous un voile  
de céleri-rave et beurre blanc

### *Le bœuf Rossini*

Filet de bœuf rôti accompagné d'une escalope  
de foie gras, purée de pommes de terre

### *Le bleu de Bufflonne*

Bleu de lait de bufflonne affiné accompagné d'un  
chutney de figues noires au vinaigre balsamique

### *Interlude*

Sorbet citron fait maison

### *La perle*

Sphère en sucre garnie d'un sabayon orange,  
agrumes frais et sorbet

# LA DOLCE VITA À LA FRANÇAISE

## À L'ATTILIO PARIS

Sous les lumières feutrées du Faubourg Saint-Honoré, L'Attilio Paris célèbre la rencontre de deux cultures d'exception : **la finesse française et l'âme italienne.**

Dans ce lieu à la fois élégant et intimiste, le Chef Attilio Marrazzo propose une **expérience culinaire en trois dimensions** - le Bistro, la Table du Chef et le Restaurant Gastronomique - où chaque plat devient un hommage à la **beauté du geste et au plaisir du partage**. De la cuisine ouverte à l'atmosphère raffinée de la salle, tout est pensé pour **éveiller les sens**. Ici, la gastronomie se vit comme un art, entre émotion, audace et simplicité maîtrisée.





## L'ART DE VIVRE ENTRE NATURE & LOIR

### À L'ATTILIO BRIOLLAY

À quinze minutes d'Angers, dans l'écrin verdoyant du Château de Noirieux, L'Attilio Briollay révèle une autre facette de la cuisine d'Attilio Marrazzo : une table gastronomique enracinée dans la nature, où les produits du potager du domaine et les trésors du terroir ligérien rencontrent la grâce des inspirations italiennes.

Au cœur de ce Château du XVe siècle entièrement rénové, le Chef signe une cuisine sincère et lumineuse, respectueuse des saisons et des producteurs locaux. Entre histoire et modernité, L'Attilio Briollay offre une parenthèse de sérénité, un voyage culinaire où l'Italie respire et la Loire s'invite dans l'assiette.

# L'ATTILIO

## CONTACTS PRESSE

LAETITIA VIGNAU  
[laetitia@euxdanslapresse.com](mailto:laetitia@euxdanslapresse.com)  
06 78 56 99 53

EMILIE STOFFT  
[emiliestofft@emilie-press.fr](mailto:emiliestofft@emilie-press.fr)  
06 63 57 04 56

Photos ©Victor Bellot