

# 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 à l'hôtel 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.

## MENUS DÉGUSTATION

*En 5 actes*

119

*En 7 actes*

139

## AVEC ACCORD METS ET VINS

*En 5 actes*

169

*En 7 actes*

209

*La préface*

**LE CRUDO DE CALAMAR**

Petits pois et haricots verts

**LE FOIE GRAS DES LANDES**

Mi-cuit, pain brioché et cerises

**LES RAVIOLI À LA LANGOUSTINE**

Et leur sauce Thermidor

**LE SAINT-PIERRE**

Cuit doucement,  
sabayon de légumes verts

**LE SANDRE DE LOIRE**

Beurre blanc Nantais à la marjolaine  
et courgettes

*L'entracte*

**LE CANARD AU BARBECUE**

Sauce Apicius et endives glacées

*L'interlude*

**LA FRAISE**

Panna cotta vanille et fleurs de sureau,  
carpaccio de fraises et tartelette