

L'ATTILIO

LE GASTRONOMIQUE

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 Chef Attilio Marrazzo vous propose un voyage en 5 ou 7 actes, où chaque assiette est une surprise. Laissez-vous guider, et signalez-nous toute allergie ou restriction alimentaire.

LES MENUS DÉGUSTATION

EN 5 SERVICES

170

EN 7 SERVICES

230

ACCORD METS ET VINS

Un voyage en 7 temps, accompagné de vins choisis pour sublimer chaque instant.

350

APÉRITIF

AMUSE-BOUCHE

LE SAUMON

Cœur en médaillon, gravlax,
patatas bravas croustillantes et épicées

LE BŒUF CONFIT

Pain bao garni de bœuf mijoté aux saveurs
italiennes, relevé d'une sauce épicée

LES RAVIOLI ALLA GENOVESE

Oignons doux et bœuf mijoté,
fondue de provolone affiné

LA NOIX DE SAINT-JACQUES

Velouté de chou-fleur infusé à la vanille,
tempura de shiso rouge et shimeji

LE SANDRE

En médaillon, poché sous un voile de
betterave, beurre blanc et gel de citron jaune

TROU NORMAND

LE QUASI DE VEAU

Façon cordon bleu à la scamorza fumée,
tomates rôties et son jus corsé

PRÉ-DESSERT

LA POIRE WILLIAMS

Sphère en sucre, sabayon au caramel,
poires pochées, sorbet au citron

LES ORIGINES DE NOS VIANDES

Bovine - Espagne | Ovine - France | Porcine - Espagne | Volaille - France