

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

LES TOMATES ANCIENNES

Relevées au sumac et au citron vert, gelée d'eau de tomate fermentée et stracciatella

LE VITELLO TONNATO

Fines tranches de veau, tartare de thon rouge et sauce relevée au yuzu et à la truffe

LES RAVIOLI ALLA NERANO

Caviar de courgettes, basilic et Provolone del Monaco

LE RISOTTO VIALONE NANO

Citron jaune d'Amalfi et carpaccio de gambero rosso

LE SANDRE

En médaillon, poché sous un voile de courgettes, beurre blanc

TROU NORMAND

LE QUASI DE VEAU

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

PRÉ-DESSERT

LA GRIOTTE

Sabayon à la pistache de Bronte, confiture de griottes, sorbet aux fruits rouges

LES ORIGINES DE NOS VIANDES

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