CHEF ATTILIO MARRAZZO

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.

MENU SIGNATURE

160€ par personne, hors boissons.

ACCORD METS ET VINS

+95€ par personne

Une touche de caviar (5 g)
pour sublimer votre expérience +35€

Tous nos plats de la carte sont faits maison, tous nos prix sont indiqués en euros TTC. Service inclus.
Ⓐ Nos équipes se tiennent à votre disposition pour vous présenter la liste des allergènes.

Amuse bouche

Les entrées froides

Le vitello tonnato

Le carpaccio de bœuf à la truffe d'automne

Le carpaccio de daurade royale

Le ceviche de poisson du jour

Les entrées chaudes

Les ribs de bœuf confit, oignons aigre-doux

Les ravioles de thon, sauce à la citronelle

Le Lobster Roll, inspiration du Chef

Les plats

Le filet de bœuf rôti au poivre, purée façon Joël Robuchon

ou

Le sandre au beurre blanc, salicornes poêlées

Les desserts

Le baba au rhum

Le tiramisu

Chocolat Tentation

Mignardises