

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 CARPACCIO DE BŒUF

Pesto de basilic,
tarte fine croustillante

LES ASPERGES POCHÉES

Sabayon au citron vert,
ciboulette et caviar

SOUVENIR D'ENFANCE DU CHEF

Risotto de la mer façon *pescatora*,
jus de poissons de roche

LES RAVIOLI À LA LANGOUSTINE

Et leur sauce thermidor

LE SANDRE EN MÉDAILLON

Poché sous un voile de courgette,
beurre blanc

TROU NORMAND

LA CAILLE

Farcie au foie gras, morilles déglacées
au vin jaune d'Arbois

PRÉ-DESSERT

LE FRAISIER

Crème mousseline à la pistache,
croustillant feuillantine, sorbet au lait