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 DOLCE VITA

90€ par personne, hors boissons.

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

Le vitello tonnato

ou

Le carpaccio de daurade

Les pâtes

Les calamarata cacio e pepe

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

ou

Le tiramisu

Mignardises