

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 SAINT-JACQUES

Délicatement parfumé à la truffe
noire du Périgord

LES SPAGHETTI ALLO SCARPARELLO

Sauce tomate maison,
fromage affiné

LES RAVIOLI À LA LANGOUSTINE

Et leur sauce Thermidor

LE CABILLAUD PÔCHÉ

Brunoise de légumes de saison,
sauce pil-pil tomate

LE SANDRE

En médaillon, poché sous un voile
de céleri-rave, beurre blanc

TROU NORMAND

LA JOUE DE BŒUF

Crème de maïs et gremolada

PRÉ-DESSERT

L'AGRUME

Sphère en sucre, sabayon d'orange, sablés à la
cannelle, suprêmes d'agrumes, sorbet mandarine