

L'ATTILIO

CHÂTEAU DE NOIRIEUX

CHAQUE PLAT, UNE ŒUVRE D'ART

le Chef Attilio Marrazzo

*Originaire de la région de Campanie en Italie,
le Chef a découvert très tôt son amour pour la cuisine raffinée.
Son inspiration trouve ses racines dans la cuisine maternelle
ainsi que dans celle de son oncle Chef Cuisinier
et Président de la Fédération des cuisiniers italiens.*

*Initié auprès du Chef italien Sergio Mei au Four Seasons à Milan,
il arrive en France en 2006 pour y découvrir l'art
de la gastronomie française.*

*C'est en tant qu'élève de Joël Robuchon, Chef le plus étoilé au monde,
qu'il va faire ses débuts. Il va ensuite perfectionner son art culinaire
dans différents établissements parisiens prestigieux :
Le Pavillon Elysée, La Table, L'Atelier Étoile
ainsi qu'au George V avec Éric Briffard.*

*Attilio Marrazzo a été doublement étoilé Chez Jean et à L'Atelier Robuchon,
il est désormais à l'apogée de son art.*

*Aujourd'hui au cœur des cuisines, là où l'imagination se mêle à la tradition,
le chef, visionnaire, transcende les limites de la gastronomie
pour sculpter un nouveau récit culinaire.
Il ose et réinvente les classiques de la cuisine française pour offrir
une expérience sensorielle complète, où la passion et la créativité
convergent vers un voyage gustatif inoubliable.*

*Attilio Marrazzo sélectionne des ingrédients rares et des produits délicats
pour composer des créations qui repoussent les limites de l'excellence,
fusionnant l'audace contemporaine avec l'héritage culinaire français.*

LA CARTE

LES ENTRÉES

LA TRUITE DES PYRÉNÉES	32
<i>En gravlax de betterave servie avec ses légumes et fruits de saison en pickles, enrobée d'une gelée de pamplemousse et son leche de tigre</i>	
LA LANGOUSTINE	38
<i>Grillée au Binchotan, servie avec ses ravioles farcies au céleri rave et sauce thermidor</i>	
LA TARTE AUX TOMATES	26
<i>Tomates multicolores confites au miso, babeurre au vinaigre de cidre, basilic et son sorbet Green Zebra</i>	
L'ASPERGE	28
<i>Déclinaison autour de l'asperge, relevée aux amandes fraîches, caviar végétal et son sabayon citron vert et ciboulette</i>	
LE FOIE GRAS	40
<i>En terrine, au grué de cacao et mangue, accompagnée d'une brioche au beurre fermier</i>	

LES PLATS

LE SANDRE DE LOIRE	54
<i>Poché, servi avec son beurre blanc, coquillages et sa couronne de courgettes printanière</i>	
LA VOLAILLE FERMIÈRE	48
<i>Le suprême farci à la duxelles aromatique, sa cuisson en cromesquis, accompagnée d'une laitue façon César</i>	
LE WAGYU	62
<i>Grillé à la plancha, accompagné de son écrin de pommes de terre, algues nori et poireau confit, servi avec son jus perlé aux 5 poivres</i>	
LE SAINT-PIERRE	58
<i>Confit, nacré et parfumé aux herbes fraîches, fèves et petits pois ravigotés dans leur jus acidulé</i>	
LA RAVIOLE	38
<i>Pâte aux œufs bio, farcie au cacio e pepe, émulsion aux orties et chutney de poire</i>	
LE CHARIOT DE FROMAGES	28

LES DESSERTS

LE SOUFFLÉ	18
<i>Praliné Noisettes du Piémont et glace aux fruits exotiques</i>	
LE CHOCOLAT	18
<i>Crème Namelaka, gavotte au grué de cacao, sarrasin en glace et soufflé</i>	
LES FRUITS ROUGES	18
<i>Mousse au lait cru acidulée, pollen, sorbet, estragon et combava</i>	

LES MENUS

*Une découverte des grandes richesses culinaires,
imprégnée de l'élégance française et de la finesse italienne.*

*Le chef vous convie à une expérience gustative exclusive
lors d'une odyssée où saveurs et noblesse se rencontrent.*

EN 5 SERVICES

119

Accords mets & vins 179

EN 7 SERVICES

139

Accords mets & vins 219

INSPIRATION DU CHEF

LAISSEZ-VOUS GUIDER EN 9 SERVICES PAR NOTRE CHEF DE CUISINE

179

Accords mets & vins 289

AMUSE-BOUCHE

LA TRUITE DES PYRÉNÉES

*En gravlax de betterave servie avec ses légumes et fruits de saison en pickles,
enrobée d'une gelée de pamplemousse et son leche de tigre*

LA LANGOUSTINE

*Grillée au Binchotan, servie avec ses ravioles farcies au céleri rave
et sauce thermidor*

LA RAVIOLE

Pâte aux œufs bio, farcie au cacio e pepe, émulsion aux orties et chutney de poire

LE SANDRE DE LOIRE

*Poché, servi avec son beurre blanc, coquillages
et sa couronne de courgettes printanière*

LE WAGYU

*Grillé à la plancha, accompagné de son écrin de pommes de terre,
algues nori et poireau confit, servi avec son jus perlé aux 5 poivres*

LES FROMAGES AFFINÉS

LES FRUITS ROUGES

Mousse au lait cru acidulée, pollen, sorbet, estragon et combava

DÉLICES DU MIDI

*Menu disponible à la dégustation uniquement en semaine,
hors jours fériés et vacances scolaires*

ENTRÉE/PLAT
OU PLAT/DESSERT

35

ENTRÉE/PLAT
DESSERT

45

LES ENTRÉES

LA BONITE DE MÉDITERRANÉE

*En Tataki, accompagnée d'une salade de salicorne et de tomates cerises,
sublimée par une eau de tomate Green Zébra infusée aux fleurs de sureau*

LE VITELLO TONNATO

*En carpaccio de veau, agrémenté de légumes marinés à la Carpioné
et de câpres frits*

LES PLATS

LA RAVIOLE DE PINTADE

Épinards frais cueillis dans notre potager et jus de volaille parfumé aux origans

LE CABILLAUD À LA FLORENTINE

Velouté de jeunes pousses, servi avec un pain croustillant à l'ail et au persil

LES DESSERTS

LES GLACES ET SORBETS

Assortiment de glaces et sorbets de saison concocté avec soin par notre pâtissier

LA MOUSSE AU CHOCOLAT

*Onctueuse aux œufs frais, agrémentée d'un crumble cacao
pour une touche croustillante et gourmande*