

# L'ATTILIO

PARIS

CHAQUE PLAT, UNE ŒUVRE D'ART

*le Chef Attilio Marrazzo*

*Originnaire 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 FERMÈRE   | 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*