

L'ATTILIO

PARIS

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.*



LES ORIGINES DE NOS VIANDES

Attilio Marrazzo accorde une attention particulière à l'origine de ses produits, en sélectionnant des viandes d'exception issues de races de caractère pour sublimer chacun de ses plats. C'est pourquoi, le Chef travaille en étroite collaboration avec des producteurs de viande renommés, choisis pour leur engagement et la qualité de leurs produits.

BOVINE - ESPAGNE **OVINE** - FRANCE **PORCINE** - ESPAGNE **VOLAILE** - FRANCE

LA CARTE À PARTAGER

LE JAMBON IBÉRIQUE DE BELLOTA <i>Ratatouille parfumée au basilic et son pain toasté</i>	33
LE BŒUF BLACK ANGUS ET LE COMTÉ - 2 pièces <i>Façon mini cheeseburger dans une brioche et sa sauce faite maison, pickles de légumes sautés</i>	29
LA CECINA DE BŒUF DE LEON <i>Finement tranchée façon carpaccio, parfumée au basilic</i>	29
LA PIZZA TOMATE ET BASILIC <i>Fine pâte croustillante faite maison, tomates fraîches, olives taggiasche et mozzarella di bufala</i>	29
LA PIZZA AU CAVIAR <i>Fine pâte croustillante faite maison, mozzarella, caviar et crème montée à l'aneth</i>	48
LA PIZZA MORTADELLE <i>Fine pâte croustillante faite maison, pistacchio di bronte et mozzarella di bufala</i>	34
LE SAUMON FUMÉ NORVÉGIEN <i>Finement tranché façon carpaccio, accompagné de ses blinis faits maison au piment de la Vera et sa crème montée à l'aneth</i>	28
LE TARTARE DE DAURADE <i>En écailles végétales d'avocat, sur une tarte fine friande</i>	32
LE CAVIAR OSCIÈTRE ROYAL - boîte 50g	158
LE CAVIAR OSCIÈTRE ROYAL - boîte 125g <i>Et ses condiments, crème d'Isigny, ciboulette, oignons, jaune d'œuf et ses blinis</i>	298

LES ENTRÉES

Des œufs frais récoltés dans nos fermes.

L'ŒUF DE POULE <i>Cuit dur et sa mayonnaise faite maison moutardée</i>	12
L'ŒUF PARFAIT AU CAVIAR <i>En vermicelle croquant, crème de jeunes pousses d'épinard</i>	48
L'ŒUF EN COCOTTE <i>Façon carbonara et ses mouillettes de pain doré</i>	29

LA BURRATA DES POUILLES CRÉMEUSE <i>Sur une crème de salmorejo et basilic</i>	29
LES ASPERGES VERTES <i>Pochées à la minute, accompagnées de leur sauce hollandaise au citron jaune</i>	26
LE FOIE GRAS DE CANARD DES LANDES <i>Cuit en terrine et son pain aux fruits secs fait maison</i>	42
L'OS À MOELLE <i>Monté sur son toast de pain moutardé aux épices indiennes</i>	29
LE VITELLO TONNATO <i>Fines tranches de veau, nappées d'une sauce thon-câpres relevée au citron</i>	28
LE CÉVICHE DE POISSON DU JOUR <i>Mariné aux agrumes et crudités de légumes</i>	45
LE CARPACCIO D'HAMACHI <i>Relevé au piment d'Espelette et citron vert</i>	32
LES RIBS DE BŒUF BLACK ANGUS <i>Panés au panko et frits, accompagnés d'une sauce aux parfums d'Asie</i>	35
LE CARPACCIO DE BŒUF <i>De race Black Angus, relevé au pesto de roquette et vieux parmesan</i>	33
LE TARTARE DE BŒUF <i>Préparé à la minute et ses frites à l'ancienne</i>	35

Agrémentez votre plat de caviar 5g (25)

Succombez aux frites croustillantes, à l'onctueuse purée ou aux légumes verts croquants (12)

Retrouvez notre sélection de produits d'exception à l'épicerie.

LES SALADES

LA SALADE DU CHÂTEAU DE NOIRIEUX <i>Moutardée et ses condiments à la méditerranéenne</i>	22
LE CŒUR DE LAITUE <i>Et sa ventrèche de thon confite à l'huile d'olive façon niçoise</i>	35
LES TOMATES ANCIENNES <i>En salade à l'échalote et relevées au sumac</i>	24

LES PÂTES SIGNATURE

LES SPAGHETTI AU CAVIAR <i>Cuits à la minute, relevés à la ciboulette et au citron jaune de Menton</i>	90
LES GNOCCHI DE POMME DE TERRE <i>Glacés à la sauce Thermidor truffée</i>	90

LES PÂTES

Pâtes fraîches préparées tous les jours par la brigade d'Attilio Marrazzo.

LE SOUVENIR D'ENFANCE DU CHEF <i>Jus extrait des poissons de roche et ses tubetti artisanaux</i>	39
LES SPAGHETTI TOMATE BASILIC <i>Délicatement liés au suprême de tomate et vieux parmesan</i>	38
LES TORTELLINI DE PINTADE <i>Farcis et leur consommé de volaille aux herbes fraîches</i>	35
LES SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO <i>Délicieusement liés dans une huile d'olive, aromatisés à l'ail, piment et persil</i>	32
LES CALAMARATA CACIO E PEPE <i>Cuites à la minute, Cacio vieilli crémeux et poivre noir de Malabar - Supplément de tartare de Carabineros 9€</i>	37
LES RAVIOLI <i>Farcis à la ricotta di bufala sur un coulis de suprême de tomate</i>	38
LES SPAGHETTI AUX MORILLES <i>Cuits à la minute, relevés à la ciboulette et vin jaune d'Arbois</i>	38

LES POISSONS

LE POISSON DU JOUR <i>(selon arrivage)</i> <i>Accompagnement en fonction du poisson</i>	
LE SAUMON NORVÉGIEN <i>Mariné au miso, accompagné de poireaux confits et sa vichyssoise</i>	45

LES VIANDES

Sélectionnées par le chef et grillées à la plancha avec leurs garnitures au choix : les frites croustillantes, l'onctueuse purée, les piments de Padrón, les pommes de terre rissolées et les légumes verts croquants.

LE FILET DE BŒUF ANGUS	59
LA NOIX D'ENTRECÔTE BŒUF ANGUS	79
LE PALERON DE BŒUF WAGYU	89
LA CÔTE DE BŒUF NOIR DE BALTIQUE 1,2kg (maturée)	240
LE TOMAHAWK BŒUF WAGYU entre 1 et 1,5kg (maturé)	350€ le kilo

LA CÔTE DE VEAU FAÇON MILANAISE <i>Panée et frite, accompagnée de pickles de légumes et sa sauce tartare</i>	45
LE RIS DE VEAU DE CŒUR <i>Poêlé en fricassé sur un risotto crémeux au vieux parmesan</i>	49
LE BŒUF ET LE FOIE GRAS <i>Grillés à la plancha façon Rossini et son jus perlé</i>	69
L'AGNEAU DE LAIT <i>En côtelettes grillées accompagnées de sa purée de pommes de terre</i>	6, 12 pièces : 59 / 112

LES DESSERTS

LE CAFÉ GOURMAND	14
L'ASSIETTE DE FRUITS DE SAISON	19
LA PAVLOVA AUX FRUITS DE SAISON <i>Et sa meringue</i>	22
LE FONDANT AU CHOCOLAT CHAUD <i>Et sa glace à la vanille</i>	28
LA ZUPPA INGLESE DELLA MAMMA <i>Crème pâtissière, génoise et amarena sur une meringue flambée</i>	23
LE TIRAMISU <i>Boudoir fait maison imbibé au café Lavazza et son crémeux mascarpone cacao</i>	23
LA FARANDOLE DE DESSERTS À PARTAGER	89
L'ORANGE <i>Sphère en sucre, sabayon d'orange, suprêmes marinés au Cointreau et son sorbet à l'orange</i>	29
LE VACHERIN <i>Et sa glace vanille et framboise</i>	24
LE SOUFFLÉ NOISETTE <i>Noisettes de Piémont, cœur de Gianduja et son sorbet fruits exotiques</i>	25

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
149

EN 7 SERVICES
189

EN 9 SERVICES
219

APÉRITIF DE SAISON

AMUSE-BOUCHE

LA TOMATE ANCIENNE ET LE CRABE BLEU

*Tartare de tomates anciennes, stracciatella crémeuse
et crabe bleu servi dans une brioche gourmande*

LA TRUITE

*Cœur en médaillon enrobé d'une gelée à l'orange sanguine, façon gravlax,
pickles de légumes et relevé d'un leche de tigre*

LE THON ROUGE

*Tortelli farci alla genovese, glacé dans une émulsion à la citronnelle,
et son huile infusée à la mélisse et au curcuma*

LA LANGOUSTINE

Grillée à la plancha et sa raviole glacée à la sauce Thermidor

LE SANDRE

*Médaillon de sandre poché sous un voile de courgettes,
accompagné de sa sauce au beurre blanc*

LE TROU NORMAND

Sorbet Granny Smith

LE BŒUF DE RACE WAGYU

Paleron grillé à la plancha, girolles poêlées au vinaigre de Xérès et chutney à l'abricot

PRÉ-DESSERT

LA GRIOTTE

Sphère en sucre pétillante, sabayon à la pistache et son sorbet acidulé aux fruits rouges

Agrémentez votre plat de caviar 5g (25)

Tous nos plats de la carte sont faits maison, tous nos prix sont indiqués en euros TTC.