

L'ATTILIO

PARIS



ALLA MAMMA

MENU DE LA FÊTE DES MÈRES



APÉRITIF

AMUSE-BOUCHE

CRÈME DU BARRY

Sarrasin soufflé, ricotta affinée râpée
Cauliflower velouté, puffed buckwheat, grated aged ricotta

OU

L'ARTICHAUT DE PAESTUM

Farci au pain artisanal, crème de datterino rosso
Paestum Artichoke stuffed with artisanal bread, datterino rosso cream



LA CREPELLA

Scamorza, basilic frais et vieux parmesan
Crespella, scamorza cheese, fresh basil, aged parmesan

OU

SOUVENIR D'ENFANCE DU CHEF

Tubetti artisanaux dans un jus de poissons de Méditerranée
Artisanal tubetti pasta in a Mediterranean fish broth



L'AILE DE RAIE POCHÉE

Sauce beurre blanc, bananes-pommes confites
Poached skate wing, beurre blanc sauce, apple banana confit

OU

LE BŒUF WELLINGTON

Sauce au poivre, purée signature façon Joël Robuchon
Beef Wellington, pepper sauce, signature mashed potatoes à la Joël Robuchon

PRÉ-DESSERT

LA PERLE

Sabayon de noix de coco, confiture de maracuja et praliné croustillant
Coconut sabayon, maracuja jam and crispy praline

Nos équipes se tiennent à votre disposition pour vous présenter la carte des allergènes.
Our staff are at your service to present the allergen menu.

MENUS DÉGUSTATION

5 SERVICES
5 COURSES
90

7 SERVICES
7 COURSES
120

MENU ENFANT KID'S MENU

PENNE À LA TOMATE

Penne with tomato sauce

OU

COQUILLETES JAMBON FROMAGE

Macaroni with ham and cheese

—

PANNA COTTA CARAMEL

Caramel panna cotta

39

Boisson incluse.
Drink included.

Tous nos plats de la carte sont faits maison, tous nos prix sont indiqués en euros TTC. Service inclus.
All the dishes on our menu are homemade and all prices are given in euros including VAT. Service included.

L'ATTILIO
PARIS