



## **L'Attilio , une nouvelle grande table est née**

Niché au cœur du prestigieux quartier du Faubourg-Saint-Honoré, **L'Attilio** ne se contente pas d'ouvrir ses portes ; il déroule le tapis rouge vers une odyssée culinaire sans précédent. **L'Attilio**

184 Rue du Faubourg Saint-Honoré , Paris 8e Tel :

[lattilio.com/](http://lattilio.com/)

Dirigé par l'emblématique chef **Attilio Marrazzo**, dont le talent a déjà été couronné de deux étoiles à l'Atelier de Joël Robuchon et Chez Jean, ce restaurant gastronomique promet une immersion totale dans l'excellence de la cuisine française, sublimée par une touche italienne. Originaire de la Campanie en Italie, Chef Marrazzo infuse dans chaque création son amour pour une cuisine authentique, mêlant harmonieusement les saveurs et les techniques modernes. Cette alchimie se révèle à travers une sélection de produits d'exception, choisis en étroite collaboration avec les meilleurs producteurs et maraîchers locaux, garantissant ainsi une fraîcheur et une qualité irréprochables. Nous avons adoré le menu en cinq services qui déroule, notamment, des

saint-jacques marinées au parfum d'Asie sur un risotto, une langoustine à la plancha et sa raviole glacée et le bœuf wagyu accompagné d'un mille-feuille de poireaux. L'une des originalités de **L'Attilio** est de proposer à la fois des plats de haute gastronomie et d'autres plus classiques comme la pizza au caviar, l'œuf à la truffe ou tout simplement des spaghettis cacio e pepe. Le restaurant **L'Attilio** se distingue non seulement par sa cuisine légère et innovante, mais également par son concept unique. Sur trois niveaux, chaque espace offre une expérience gustative distincte : le traiteur et la pâtisserie au rez-de-chaussée, le restaurant gastronomique au premier étage et la table du Chef au dernier. **L'Attilio** est l'une des révélations de 2024 où chaque plat, en parfaite symbiose entre créativité et maîtrise technique, ne manquera pas d'éblouir les palais les plus exigeants. Menus à 150 €, 190 € et 250 €.

