Les Symphonies du Chef

– MENU DEGUSTAZIONE –

Menu Dégustation

Servi pour l’ensemble de la table
130

CARPACCIO DI ORATA, FINOCCHI, CLEMENTINE E OLIVE
Carpaccio de daurade, fenouil, clémentines et olives

CALAMARETTO, CECI E PESTO DI ERBE FRESCHE
Calamar grillé, pois chiches et pesto aux herbes fraîches

FETTUCCINE CON CAVIALE E BOTTARGA
Fettuccine au caviar et poutargue

SELLA D’AGNELLO AL PROFUMO DI CAMPAGNA
Selle d’agneau aux parfums de la campagne

PANNACOTTA ALLA ZUCCA, GRANO SARACENO E NOCCIOLE
Panna cotta à la courge, sarrazin et noisette

– Accord mets et vins –
99

RISTORANTE
TOSCA
PARIS 8ÈME

La Tosca

A la Tosca, la table est un théâtre où le goût joue le premier rôle.

Au cœur vibrant du Faubourg Saint-Honoré, dans l’écrin séculaire qui fut la demeure de Pierre Cardin, le **Ristorante Tosca Relais & Châteaux** transcende l'art de la table pour offrir une véritable dramaturgie gustative.

Sous la direction du **Chef Paolo Ambrogio**, chaque service s’orchestre comme une pièce en plusieurs actes, où la gastronomie italienne tient le premier rôle.

Ici, les grands classiques populaires abandonnent leurs habits du quotidien pour revêtir leurs costumes de lumière ; les saveurs d’autrefois rencontrent une écriture contemporaine, avec de subtiles et élégantes touches françaises.

La Tosca vous ouvre son rideau sur un voyage qui va des Alpes à la Sicile, en passant par la capitale, les terroirs et les provinces du « beau pays ».

RELAIS & CHATEAUX

La Pause Déjeuner

ENTREE – PLAT – DESSERT	**52**
ENTREE–PLAT ou PLAT–DESSERT	**45**
PLAT SEUL	**30**

ENTREES – 15 –

Croquette de joue de porc braisé

Tartare de betterave, burrata et pesto de basilic

Truite gravlax, tzatzíki et pain brioché

Soupe de lentilles et croustillant de parmigiano

Jambon «Tanara» affiné 30 mois, tranché au couteau

PLATS – 30 –

Spaghettoni aux moules et pecorino

Fettuccine au caviar, citron et poutargue supp. 15

Pappardelle au ragoût d'agneau

Risotto aux choux de Bruxelles et crème acidulée

Lasagne végétale gratinée, vinaigrette balsamique

Filet de lieu jaune, courge et pesto d'herbes

Escalope d'échine de porc, champignons, épinards et moutarde

La Pause Déjeuner

DESSERTS – 15 –

Tarte Tatin aux pommes, glace au beurre noisette

Choux au chocolat et leur sauce

Sélection de glaces et sorbets

Plateau de fromages italiens supp. 9

Nos fournisseurs

Remerciements aux Artistes

Paolo Ambrogio, Erik Seillier, Antonella Branca, Diana Ciolan,
Alice Devys, Nicolas Petronijevic, Ianis Chaput,
Anastasia Mikhaleva, Andrea Bertasini, Manuel Ortega,
Paola Corsi, Donato Carrieri, Mathis Anello, Yuliia Mykhalesku,
Mamadou Bara Diop, Ousmane Demba Diamcoumba.

Nous vous invitons à nous communiquer toutes allergies.
Les prix affichés sont en euros, TVA et service inclus.