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

Nos Partenaires

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.

RELAIS &
CHATEAUX

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 ALLA BRACE, 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

La Dernière Note

– PASTICCERIA –

TIRAMISU, CROCCANTE DI FRUTTA SECCA
Tiramisu, croustillant de fruits sec
20

PANNACOTTA ALLA ZUCCA, GRANO SARACENO E NOCCIOLE
Panna cotta à la courge, sarrazin et noisette
18

COME UNA TORTA DELLA NONNA
Tarte à la crème pâtissière et aux pignons de pin
20

"TOSCA TO OSAKA"
Mousse chocolat et miso, clémentine, glace au thé
18

PIATTO DI FORMAGGI ITALIANI
Sélection de fromages italiens
24

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

Deuxième Acte

– SECONDI –

CARCIOFO ALLA ROMANA, PECORINO E CIPOLLINE
Artichaut ‘à la romaine’, pecorino et petite oignon braisée
38

PESCATO DEL GIORNO, FINOCCHI ALLA BARBABIETOLA
E SALSA AL VINO
Pêche du jour, fenouil infusé à la betterave et sauce au vin
50

COTOLETTE DI AGNELLO ALLA MILANESE
Côtelettes d’agneau à la milanaise
48

ENTRECÔTE DI VITELLO, FUNGHI, PURÉ DI PATATE
Entrecôte de veau, champignons en persillade,
Purée de pommes de terre
52

Scène de partage

CHATEAUBRIAND E LE SUE SALSE,
MILLEFOGLIE DI PATATE AL TARTUFO
Chateaubriand et ses sauces,
Millefeuille de pommes de terre à la truffe
120

Les Symphonies du Chef

– MENU VEGETARIANO –

Menu Végétarien

Servi pour l’ensemble de la table
105

TARTARE DI BARBABIETOLA, ACETO BALSAMICO E BASILICO
Tartare de betterave, vinaigre balsamique et basilic

PAN BRIOCHE E SCAROLA AL PREZZEMOLO
Pain brioché maison et scarole au persil

RAVIOLINI DI ZUCCA, PARMIGIANO E TARTUFO
Raviolini à la courge, sauce au parmesan et truffe

CARCIOFO ALLA ROMANA, PECORINO E CIPOLLINE
Artichaut ‘à la romaine’, pecorino et petite oignon braisée

“TOSCA TO OSAKA”
Mousse chocolat et miso, clémentine, glace au thé

– Accord mets et boissons non alcoolisées –
80

Lever de rideau

– ANTIPASTI –

CROSTONE DI PANE CON FONTINA, FUNGHI E TARTUFO
‘Crostone’, fontina, champignons et truffe
22

TARTARE DI RICCIOLA, LATTUGA, AVOCADO E CAVIALE
Tartare de sériole, cœur de laitue, avocat et caviar
32

CALAMARETTO ALLA BRACE, CECI E PESTO DI ERBE FRESCHE
Calamar grillé, pois chiches et pesto aux herbes fraîches
24

TORTA RUSTICA DI BRASATO DI VITELLO, CIPOLLE E SPINACI
Tourte de veau braisé, oignons et épinards
24

PROSCIUTO TANARA 30 MESI, UVA, SCAGLIE DI GRANA, ACETO BALSAMICO
Jambon Tanara 30 mois, raisin, écaille de parmesan
22

Scène de partage

DEGUSTAZIONE DI CAVIALE « KAVIARI »
Dégustation de caviar Oscietre « Kaviari »
30g **110**
50g **165**

Premier Acte

– PRIMI –

RAVIOLINI DI ZUCCA, PARMIGIANO E TARTUFO
Raviolini au courge, sauce au parmesan et truffe
34

RISOTTO BURRO LIMONE, ALICI E PANE AROMATIZZATO
Risotto au citron, sardine marinée et pain aromatisée
32

SPAGHETTONI AI FRUTTI DI MARE
Spaghettoni aux fruits de mer
50

PAPPARDELLE AL CINGHIALE, CACAO E DRAGONCELLO
Pappardelle au ragout de sanglier, cacao, estragon
38

CASONCELLI D’ANATRA AL SUGO D’ARROSTO E ARANCIA
Casoncelli de canard, son jus et oranges
36

Scène de partage

GRAN LINGUINE ALL’ASTICE BLU
Grande linguine au homard bleu de Bretagne
95