

Nos Partenaires



Remerciements aux Artistes

Paolo Ambrogio, Erik Seillier, Aurélien Bientourné, Diana Ciolan, Felix Ruben Del Rosario, Anastasia Mykhaleva, Andrea Bertasini, Antonella Branca, Alessandro Gallo, Manuel Ortega, Lucas Noury Barsanti, Mamadou Bara Diop, Ousmane Demba Diamcoumba.

RISTORANTE
TOSCA
PARIS 8^{ÈME}

La Tosca

Au cœur du Faubourg Saint Honoré, dans ce bel établissement,
ancienne demeure de Pierre Cardin,

Le Ristorante **TOSCA** Relais & Châteaux,
emmené par son Chef Paolo Ambrogio et son Responsable de salle
Claristin Christopher, vous invite à découvrir dans une douce
ambiance une table italienne chic, authentique et raffinée.

Notre Chef vous propose une cuisine d'autrefois, empreinte de
tradition et de classiques avec une touche contemporaine. Ses
plats sont inspirés de la cuisine italienne populaire mais habillés
en tenue de soirée.

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 »



Les Symphonies du Chef

- MENU DEGUSTAZIONE -

Menu Dégustation

Servi pour l'ensemble de la table

130

TARTARE DI BARBABIETOLA, CACHI, BASILICO, INSALATINA
AROMATICA

Tartare de betterave, kaki, basilic, salade aromatique

CAPESANTE, CAROTE, FINOCCHIETTO E CAFFÈ
Noix de Saint-Jacques, carottes, fenouil et café

RAVIOLI ALLA MUGELLANA CON RAGU DI POLPO
Raviolis à la Mugellana au ragoût de poulpe

PICCIONE ALLA BRACE, CARCIOFI, PASTINACA E FRUTTI DI
BOSCO ALLE ERBE

Pigeon à la braise, artichauts, panais et fruits des bois

COME UN MONTBLANC
Comme un Mont-Blanc

- Accord mets et vins -

99

La Dernière Note

- PASTICCERIA -

COME UN MONTBLANC

Comme un Mont-Blanc

24

PERE AL VINO, GELATO ALLA VANIGLIA

Poire au vin, glace vanille

18

TRE CIOCCOLATI, DUE ARANCIE

Trio de chocolats et sa déclinaison d'orange

22

PIATTO DI FORMAGGI ITALIANI

Assiette de fromages italiens

30

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



Deuxième Acte

- SECONDI -

CAVOLFIORI BURRO E SALVIA, ACETO BALSAMICO E
PARMIGIANO

Chou-fleur au beurre et à la sauge, vinaigre balsamique et
Parmigiano Reggiano

32

PESCATO DEL GIORNO, SPINACI ALL'ITALIANA, SALSA ALLE MANDORLE

Poisson du jour, épinards à l'italienne, sauce aux amandes

52

ANATRA ARROSTO, RADICCHIO GLASSATO AGRO DOLCE,
VERBENA E CIPOLLA ROSSA

Canette rôti, radicchio glacé à l'aigre douce, verveine et oignon
rouge

45

AGNELLO AL PROFUMO DI CAMPAGNA FINOCCHI ALLA BRACE,
CAPPERI E BAGNA CAUDA

Selle d'Agneau aux saveurs champêtre, fenouil grillé, câpres et
"bagna cauda"

56

Les Symphonies du Chef

– MENU VEGETARIANO –

Menu Végétarien

Servi pour l'ensemble de la table

105

TARTARE DI BARBABIETOLA, CACHI, BASILICO, INSALATINA
AROMATICA

Tartare de betterave, kaki, basilic, salade aromatique

VERZA ALLA VENETA “SOFEGAE” E POLENTA

Chou à la vénitienne “sofegae” et polenta

“PASTA E CECI”, TAGLIATELLA RIPIENA AL RAGU DI CECI,
NOCCIOLE E TARTUFO

« Pasta e ceci », tagliatelles farcies au ragoût de pois chiches,
noisettes et truffe

CARCIOFO ALLA BRACE, RADICI INVERNALI E TARTUFO NERO

Artichaut grillé, légumes racines d'hiver et truffe noire

PERE AL VINO, GELATO ALLA VANIGLIA

Poires au vin, glace vanille

- Accord mets et vins -

Lever de rideau

DEGUSTAZIONE DI CAVIALE “ KAVIARI”

Dégustation de caviar “ Kaviari”

30G 110€

50G 165€

- ANTIPASTI -

TARTARE DI BARBABIETOLA, CACHI, BASILICO E INSALATINA
AROMATICA

Tartare de betterave, kaki, basilic et salade aromatique

24

CARCIOFO ALLA BRACE, RADICI INVERNALI E TARTUFO NERO

Artichaut grillé, légumes racines d’hiver et truffe noire

25

CAPESANTE, CAROTE, FINOCCHIETTO E CAFFÈ

Noix de Saint-Jacques, carottes, fenouil et café

32

GUANCIA DI MAIALINO BRASATA AL VINO BIANCO, INDIVIA
GRATINATA

Joue de porc braisé au vin blanc, endives gratinées

28

Premier Acte

- PRIMI -

FETTUCCINE AL TARTUFO NERO PREGIATO

Fettuccine à la truffe noire "Pregiato"

55

"PASTA E CECI", TAGLIATELLA RIPIENA AL RAGU DI CECI,
NOCCIOLE E TARTUFO

« Pasta e ceci », tagliatelles farcies au ragoût de pois chiches,
noisettes et truffe

32

LINGUINE "CACIO E PEPE", TARTARE DI SCAMPI AGLI AGRUMI

Linguine « cacio e pepe », tartare de langoustines aux agrumes

40

RAVIOLI DI FARAONA, BIETE, NOCCIOLE E FORMAGGIO DI CAPRA

Raviolis de pintade, blettes, noisettes et fromage de chèvre

34

RISOTTO AL LIMONE E NOCCIOLE, ANIMELLE ALLA BRACE E
ROSMARINO

Risotto au citron et aux noisettes, ris de veau grillé et romarin

38