

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 équipe de salle, 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, MISO, BASILICO E RADICCHIO

Tartare de betterave, miso, basilic et radicchio

INSALATA DI CALAMARI, CONDIMENTO CROCCANTE ALLA MEDITERRANEA

Salade de calamars, condiment croquant à la méditerranéenne

FETTUCCHINE AL CAVIALE, LIMONE E BOTTARGA

Fettuccine au caviar, citron et poutargue

PICCIONE, ASPARAGI, CARCIOFI E SALSA AL CAPRINO

Pigeon, asperges, artichauts et sauce au chèvre

MELE, CANNELLA E VANIGLIA

Pommes, cannelle et vanille

- Accord mets et vins -

Les Symphonies du Chef

- MENU VEGETARIANO -

Menu Végétarien

Servi pour l'ensemble de la table

105

TARTARE DI BARBABIETOLA, MISO, BASILICO E RADICCHIO

Tartare de betterave, miso, basilic et radicchio

ASPARAGI BIANCHI, CONDIMENTO CROCCANTE ALLA MEDITERRANEA

Asperges blanches, condiment croquant à la méditerranéenne

PLIN DI RICOTTA E PECORINO, CIPOLLOTTI, RUCOLA E ASPARAGI

Ravioli « Plin » de ricotta et pecorino, cébettes, roquette et asperges

VERDURE DI PRIMAVERA IN DIVERSE COTTURE,

HUMMUS E PESTO DI ERBE

Légumes de printemps en différentes cuissons, houmous et pesto d'herbe

MANDORLE, RABARBARO E SORBETTO AGLI ASPARAGI

Amandes, rhubarbe et sorbet aux asperges

- Accord mets et boissons non alcoolisée -

80

Lever de rideau

DEGUSTAZIONE DI CAVIALE “ KAVIARI”

Dégustation de caviar “ Kaviari” Oscière

30G 110€

50G 165€

- ANTIPASTI -

TARTARE DI BARBABIETOLA, MISO, BASILICO E RADICCHIO

Tartare de betterave, miso, basilic et radicchio

24

CARPACCIO DI RICCIOLA, SEDANO RAPA, FRUTTI ROSSI, CAVIALE E
CHAMPAGNE

Carpaccio de sérieole, céleri-rave, fruits rouges, champagne et caviar

32

ASPARAGI BIANCHI ALLA CARBONARA

Asperges blanches à la carbonara

26

ANIMELLA DI VITELLO, CARCIOFI ALLE ERBE E MAIONESE AL MISO

Ris de veau, artichauts aux herbes et mayonnaise au miso

32

Premier Acte

- PRIMI -

PLIN DI RICOTTA E PECORINO, CIPOLLOTTI, RUCOLA E ASPARAGI
Ravioli « Plin » de ricotta et pecorino, cébettes, roquette et asperges

28

RISOTTO AL BROCCOLO ROMANESCO, TACCOLE E TZATZIKI
Risotto au chou Romanesco, coco plats et tzatziki

32

FETTUCCINE AL CAVIALE, LIMONE E BOTTARGA
Fettuccine au caviar, citron et poutargue

45

TUBETTI RISOTTATI, VONGOLE, CARCIOFI E AGLIO ORSINO
Tubetti façon risotto, palourdes, artichauts et ail des ours

38

RAVIOLI DI FARAONA, BIETOLE E SALSA AL CAPRINO
Ravioli de pintade, blettes et sauce au chèvre

34

Deuxième Acte

- SECONDI -

VERDURE DI PRIMAVERA IN DIVERSE COTTURE, HUMMUS E PESTO DI ERBE
Légumes de printemps en différentes cuissons, houmous et pesto d'herbes

35

POLPETTO DEL MEDITERRANEO «ALLA PIZZAIOLA»
Poulpe de Méditerranée, sauce tomate aux câpres et olives

50

FARAONA, RADICCHIO, CAVOLFIORI, PESTO DI MENTA E MAGGIORANA
Pintade, radicchio, chou-fleur, pesto de menthe et marjolaine

45

COSTINA DI VITELLO, PISELLI «COME A CASA»,
CROCCANTE DI SARACENO
Travers de veau, petits pois « comme à la maison »,
croustillant de sarrasin

42

La Dernière Note

– PASTICCERIA –

MANDORLE, RABARBARO E SORBETTO AGLI ASPARAGI

Amandes, rhubarbe et sorbet aux asperges

25

SEADAS SARDA

Raviolo sucré, dessert traditionnel de Sardaigne

22

MELE, CANNELLA E VANIGLIA

Pommes, cannelle et vanille

22

TORTA DI ANNIVERSARIO SPLENDIDE

Gâteau chocolat, amande et citron

20

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.



Nos Partenaires



Remerciements aux Artistes

Paolo Ambrogio, Erik Seillier, Aurélien Bientourné, Diana Ciolan,
Antonella Branca, Anastasia Mykhaleva, Andrea Bertasini, Manuel
Ortega, Simone Pelacchi, Giacomo Carlevale, Donato Carrieri,
Aissatou Diouf, Alice Devys, Yuliia Myhalesku, Lucas Noury Barsanti,
Mamadou Bara Diop, Ousmane Demba Diamcoumba.

