

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

FETTUCCINE 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 -

99

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 l'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 »



La Pause Déjeuner

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

ENTREES – 15 –

Salade de lentilles, pois gourmands et miso	
«Pappa al pomodoro», burrata et pesto de basilic	
Truite gravlax, tzatziki et pain brioché	
Frisella, salade de tomates et tartare de daurade	supp. 10
Jambon «Tanara» affiné 30 mois, tranché au couteau	
Carpaccio de bœuf classique et vinaigre balsamique	supp. 8

PLATS – 30 –

Spaghettoni au pesto de basilic	
Fettuccine au caviar, citron et poutargue	supp. 15
Mezzi rigatoni aux tomates cerises, guanciale et pecorino	
Pappardelle au ragù blanc de veau	
Jardin de Tosca	
Lieu jaune, laitue grillée au feu de bois et miso	
Bavette de bœuf grillée, purée de pommes de terre et figues	supp. 15

La Pause Déjeuner

DESSERTS – 15 –

Zuppa inglese	
Salade de fraises et basilic, sorbet à la nêfle	
Sélection de glaces et sorbets	
Plateau de fromages italien	supp. 15

Nos fournisseurs



Remerciements aux Artistes

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

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

