









La Scène de la Tosca

LEVER DE RIDEAU – Antipasti

- Carciofo in varie consistenze**   **44€**
L'artichaut de Clem et Ju Collas sous toutes ses coutures : farci, croustillant et crémeux
- Seppia, piselli e salsa yuzu**  **45€**
La seiche comme une salade, associée au crémeux de petits pois et sauce au yuzu
- Tartare di manzo, melanzane e neve di ricotta siciliana**  **45€**
Tartare de filet de bœuf, aubergine et neige de ricotta sicilienne
- Scampi, asparagi bianchi e aglio nero fermentato**  **56€**
La langoustine crue et cuite, asperges blanches de Clem & Ju Collas, crème d'ail noir (supplément caviar 30€)

PREMIER ACTE – Primi piatti

- Bottoni ripieni di bufala affumicata e crema di datterini alla pizzaiola**  **45€**
Ravioles farcies à la crème de bufflonne fumée et sauce de tomates cerises ail et origan
- Pasta e fagioli con vongole e bottarga di muggine** **50€**
Pâtes et haricots blancs aux palourdes, poutargue de mulet
- Fettucine di pasta fatta in casa con astice bretonne e zucchini alla scapece** **60€**
Fettucines maison au homard breton et courgettes à l'escabèche
- Riso Acquerello alla vignarola**   **48€**
Risotto aux légumes de printemps, asperges vertes, petits pois et fèves

SECOND ACTE – Secondi piatti

- Rombo, agretti, salsa allo champagne Taittinger e aneto**  **60€**
Le turbot associé à la barbe de moine, sauce au champagne Taittinger et aneth (supplément caviar 30€) 
- Sogliola in crepinette, erbe aromatiche, carote e limone** **60€**
Ballotine de sole, fraîcheur d'herbes, carottes et citron
- Anatra, prune, cipollotti grigliati e umeboshi**  **56€**
Magret de canard, prune, oignon nouveau grillé et umeboshi
- Vitello al caffè e funghi, mousse di patate, tartufo di primavera e salsa al marsala**  **48€**
Filet de veau, touche de café, champignons du Clos du Roi, mousse de pommes de terre, truffe de printemps et sauce au marsala

*Toutes nos viandes sont d'origine française.
Nos poissons sont issus d'une pêche durable en Atlantique Nord et mer Méditerranée.*

*Nous vous invitons à nous communiquer toutes allergies.
TVA et service inclus.*

SYMPHONIE DU CHEF

en 4 ou 5 temps

119 € ou 145 €

Servi pour l'ensemble de la table

Carciofo in varie consistenze

*L'artichaut sous toutes ses coutures : farci,
croustillant et crémeux*

~

**Fettucine di pasta fatta in casa con astice bretonne
e zucchini alla scapece**

*Fettucines maison au homard breton
et courgettes à la scapece*

~

Riso Acquerello alla vignarola

*Risotto aux légumes de printemps, asperges vertes,
petits pois et fèves*

~

Anatra, prune, cipollotti grigliati e umeboshi

*Magret de canard, prune,
oignon nouveau grillé et umeboshi*

~

Mango, champagne e Kaviar 

*Crèmeux et gel de mangue, crumble d'amandes
émulsion au champagne et caviar Kaviar*

Accord Mets et Vins

79 € ou 99€

LA MELODIE DU JOUR

Menu déjeuner en 2 ou 3 services

55 € ou 65 €

Servi pour l'ensemble de la table

SYMPHONIE VEGETARIENNE

en 4 ou 5 temps

109€ ou 119 €



DERNIERE NOTE

Pasticceria - La carte des desserts

Caramello, gianduia e nocciole 22€

Biscuit chocolaté, gianduja, caramel et noisettes

Latte, fava tonka e passion fruit 22€

Crèmeux de lait, fruit de la passion et fève de tonka

Mango, champagne e Kaviar  30€

*Crèmeux et gel de mangue, crumble d'amandes émulsion
au champagne et caviar Kaviar*

Sfoglia, fragole et pistacchio di Bronte 22€

*Tube de pâte feuilletée, fraise de Clemn et Ju Collas en
différentes textures et pistache de Bronte caramélisées*

Selezione di formaggi italiani 3 (o 5 varietà)

Sélection de fromages italiens 3(ou 5 variétés) 26€ (35€)

**Le Ristorante la TOSCA Relais & Châteaux et son Chef Raffaele de Mase vous invite à
découvrir la cuisine italienne chic et raffinée.**

*Notre Chef vous propose une cuisine empreinte de tradition et de classiques de son
enfance en Campanie qu'il compose avec des touches contemporaines et des mariages
créatifs de saveurs et de sauces inspirés de son parcours gastronomique.*

*Vous y retrouverez ses produits de prédilections, les agrumes, les légumes racines, ou
encore les poissons pauvres.*

REMERCIEMENTS AUX ARTISTES

*Raffaele de Mase, Stéphane Bouillet, Erik Seillier, Mario Alfano, Eliodoro Alfano,
Sara Leclercq, Claudia Da Silva, Felice Casoria, Marco Mottola, Teresa Colangelo
Davide Veneziano, Ousmane N'Diaye, Moussa Diallo, Mamadou Bara Diop*