

25
/ 26



LE NEGRESO



*Cette année, la tradition s'invite au cœur de la fête.
Le Negresco vous reçoit dans son plus bel appareil de rouge et d'or
pour célébrer cette fin d'année et pousser la porte de celle qui s'annonce.*

*Sous le signe de la clé, symbole de passage,
d'héritage et d'avenir, la Maison rend hommage
à ce lien précieux entre hier et demain. Comme un trait d'union
entre mémoire et renouveau, elle vous ouvre ses portes pour vivre
des instants d'émotion et d'élégance intemporelle.*

*À l'occasion de ces fêtes, la clé du bonheur se décline sous toutes ses formes.
Elle sera gourmande, créée par notre chef pâtissier ;
elle sera aussi celle de tous les espoirs de sérénité et de joie.
Cette clé sera celle du partage et de l'amitié.
Soyez nombreux à savourer cet instant aux tables du Negresco.*

*This year, tradition lies at the heart of the festivities.
Le Negresco welcomes you in its finest red and gold
attire to celebrate the year's end and usher in 2026.*

*Under the sign of the key – a symbol of passage, heritage, and tomorrow –
the House pays tribute to this precious link between past and future.
Like a bridge between memory and renewal, Le Negresco opens its doors
to you for moments of emotion and timeless elegance.*

*During the festive season, the key to happiness takes many forms.
It will be a gourmet creation imagined by our pastry Chef.
It will hold all our hopes for serenity and joy.
This key represents sharing and friendship.
We look forward to welcoming you to
Le Negresco to celebrate this special moment together.*



RÉVEILLON DE NOËL MERCREDI 24 DÉCEMBRE 2025



SALON ROYAL

Carpaccio de Saint-Jacques, potimarron, cresson et mandarine



Foie gras de canard mi-cuit,
datte Medjool et chocolat noir Carúpano 70 %



Pintade Terre de Toine farcie à la châtaigne,
fricassée de champignons et topinambours,
jus de volaille parfumé à la truffe Melanosporum



Chariot, animation en salle :
Brie de Meaux et pain au blé ancien



Bûchette pistache, fleur d'oranger et clémentine de Vallauris

*Cocktail d'accueil à 19h au bar Le Versailles
et live musical tout au long de la soirée.*

Adultes : 195 € par convive, hors boissons
Eaux minérales et cafés inclus
Enfants : 0-4 ans offert, 4-12 ans menu adapté en 3 plats
90 € par enfant, boissons incluses

RÉSERVATION

restauration@lenegresco.com · 04 93 16 64 20

CHRISTMAS EVE WEDNESDAY, 24 DECEMBER 2025



SALON ROYAL

Carpaccio of scallops with pumpkin, watercress, and mandarin



Semi-cooked duck foie gras with Medjool date
and 70% Carúpano dark chocolate



Terre de Toine guinea fowl stuffed with chestnuts,
mushroom fricassée, Jerusalem artichokes,
and chicken jus scented with Black Périgord truffle



Cheese trolley with tableside service
Brie de Meaux and ancient wheat bread



Pistachio, orange blossom, and Vallauris clementine Yule Log

*Opening cocktail reception at 7:00pm in the bar Le Versailles
and live music throughout the evening.*

Adults: € 195 per guest, excluding drinks
Mineral water and coffee included
Children: 0-4 years free, special three-course menu for 4-12 years
€ 90 per child, drinks included

RESERVATION

restauration@lenegresco.com · +33 (0)4 93 16 64 20

RÉVEILLON DE NOËL

MERCREDI 24 DÉCEMBRE 2025



LE CHANTECLER

Tourteau des côtes normandes
radis noirs et grenades de Jean-Charles Orso, sauce coraillée



Céleri de nos producteurs
rôti en tourte, tuber Melanosporum, épinards, jus truffé



Turbot de Méditerranée
cuit sur l'arête, légumes racines en persillade, crème réduite des têtes



Canard colvert
en croûte de sel, choux et champignons, jus corsé



Faisselle au lait de vache
miel des collines des Maures, cédrat du Var et croustillant au pain d'épices



Clémentine de Vallauris
crue et confite, crémeux fleur d'oranger de Golfe-Juan, praliné pistache

Votre dîner sera accompagné par les notes du pianiste Luc Escolano.

Adultes : 400 € par convive, hors boissons

Eaux minérales et cafés inclus

Accord mets et vins : 280 € par convive

Enfants : menu adapté jusqu'à 12 ans,

en 3 plats à 110 €, boissons incluses

RÉSERVATION

chantecler@lenegresco.com · 04 93 16 64 10

CHRISTMAS EVE

WEDNESDAY, 24 DECEMBER 2025



LE CHANTECLER

Normandy coastal crab
black radishes and pomegranate by Jean-Charles Orso, coral sauce



Celery from our farmers
roasted in a pie, tuber melanosporum, spinach, truffle juice



Mediterranean turbot
cooked on the bone, root vegetables in 'persillade', reduced cream



Mallard duck
in a salt crust, cabbage and wild mushrooms, intensive sauce



Cow's milk cheese
honey from the Maures hills, Var citron and crispy gingerbread



Clementine from Vallauris
raw and candied, creamy orange blossom from Golfe-Juan, pistachio praline

Pianist Luc Escolano will provide the musical accompaniment for your dinner.

Adults: € 400 per guest, excluding drinks

Mineral water and coffee included

Food and wine pairing: € 280 per guest

Children: special menu for children up to 12 years old,

three-courses for € 110, drinks included

RESERVATION

chantecler@lenegresco.com · +33 (0)4 93 16 64 10

DÉJEUNER DE NOËL JEUDI 25 DÉCEMBRE 2025



LE CHANTECLER

Foie gras d'oie
cuit au torchon, gel de Porto et brioche parisienne



Sole de petit bateau
à la normande, coquillages, légumes et champignons des sous-bois



Poularde de la ferme Terre de Toine
« demi-deuil », sauce suprême, cuisses au bouillon truffé



Bûches de Noël
créations de notre chef pâtissier, à choisir au chariot

Votre déjeuner sera accompagné par les notes du pianiste Luc Escolano.

Adultes : 200 € par convive, hors boissons
Eaux minérales et cafés inclus
Accord mets et vins : 150 € par convive
Enfants : menu adapté jusqu'à 12 ans,
en 3 plats à 90 €, boissons incluses

RÉSERVATION

chantecler@lenegresco.com · 04 93 16 64 10

CHRISTMAS LUNCH THURSDAY, 25 DECEMBER 2025



LE CHANTECLER

Goose foie gras
cooked in a cloth, Port gel, and Parisian brioche



Sole fish in Normandy style
with shellfish, vegetables and wild mushrooms



Poultry from the Terre de Toine farm
'demi-deuil', supreme sauce, thighs in truffle broth



Christmas Logs
creations by our pastry chef, to choose from the trolley

Pianist Luc Escolano will provide the musical accompaniment for your lunch.

Adults: € 200 per guest, excluding drinks
Mineral water and coffee included
Food and wine pairing: € 150 per guest
Children: special menu for children up to 12 years old,
three-courses for € 90, drinks included

RESERVATION

chantecler@lenegresco.com · +33 (0)4 93 16 64 10

DÎNER DE LA SAINT-SYLVESTRE MERCREDI 31 DÉCEMBRE 2025



SALON ROYAL

Galantine de volaille Terre de Toine,
cèpes et truffe Melanosporum



Rouget de Méditerranée, brioche toastée au lait de chou-fleur,
sommités au vinaigre



Filet de bœuf façon Rossini, pommes dauphines
et fricassée de potimarron et noisettes, jus réduit à la truffe



Saint-Nectaire fermier aux noix,
endive carmine et pain de campagne au blé ancien



Orange givrée et confite,
fine gelée, Arlette croustillante

Cocktail d'accueil à 19h30 au bar Le Versailles.

*Le quatuor musical itinérant Seb Chaumont and his Bopster Blue
animera le dîner de table en table.*

À partir de minuit, vous serez conviés à poursuivre la soirée en musique au Salon Masséna.

Adultes : 480 € par convive
Champagne à discrétion, eaux minérales et cafés inclus
Enfants : 0-4 ans offert, 4-12 ans menu adapté en 3 plats
90 € par enfant, boissons incluses

RÉSERVATION

restauration@lenegresco.com · 04 93 16 64 20

NEW YEAR'S EVE DINNER WEDNESDAY, 31 DECEMBER 2025



SALON ROYAL

Terre de Toine poultry galantine with cep mushrooms
and Black Périgord truffle



Mediterranean red mullet with toasted brioche,
cauliflower milk and vinegar-dressed tips



Rossini-style beef fillet with pommes dauphines,
pumpkin and hazelnut fricassée, and truffle-reduced jus



Saint-Nectaire farmhouse cheese with walnuts, carmine endive,
and rustic bread made with heirloom wheat



Frosted and candied orange
with delicate jelly and crispy Arlette

Special cocktail reception at 7:30pm in the bar Le Versailles.

*The strolling live band, Seb Chaumont and his Bopster Blue
will play around the tables throughout your dinner.*

After midnight, you are invited to enjoy the music in the Salon Masséna.

Adults: € 480 per guest
Complimentary champagne, mineral water and coffee included
Children: 0-4 years free, special three-course menu for 4-12 years
€ 90 per child, drinks included

RESERVATION

restauration@lenegresco.com · +33 (0)4 93 16 64 20

DÎNER DE LA SAINT-SYLVESTRE MERCREDI 31 DÉCEMBRE 2025



LE CHANTECLER

Oursins de Méditerranée
crème glacée d'herbes marines, citron du Var et algues fraîches



Morilles des pins
tarte fine, oignons grelots à brun, noisettes du Piémont torréfiées



Saint-Jacques des côtes normandes
fumées au sapin, betterave au beurre de plancton, vinaigre de bourgeons



Ris de veau fermier
doré au sautoir, épinards et châtaignes rôties, jus corsé



Brie de Melun
à la truffe noire, pistache de Bronte et mesclun



Chocolat Blue Mountain et cazette de Bourgogne
cacao onctueux et croustillant, sorbet, fin praliné à la fleur de sel

*Votre dîner sera accompagné par les notes du pianiste Luc Escolano.
À partir de minuit, vous serez conviés à poursuivre la soirée en musique au Salon Masséna.*

Adultes : 650 € par convive, hors boissons
Eaux minérales et café inclus
Accord mets et vins : 350 € par convive
Enfants : menu adapté jusqu'à 12 ans,
en 3 plats à 110 €, boissons incluses

RÉSERVATION

chantecler@lenegresco.com · 04 93 16 64 10

NEW YEAR'S EVE DINNER WEDNESDAY, 31 DECEMBER 2025



LE CHANTECLER

Mediterranean sea urchins
seaweed ice cream, Var lemon, and fresh algae



Cauliflower mushrooms
on a thin tart, caramelized pearl onions, toasted Piedmont hazelnuts



Sea scallops from Normandy coast
smoked with fir trees, beetroot with plankton butter, bud vinegar



Sweetbread of farm veal
seared, spinach and roasted chestnuts, intensive jus



Brie de Melun
with black truffle, Bronte pistachios and mesclun salad



Blue Mountain chocolate and Burgundy cazette
creamy and crunchy cocoa, sorbet, fine praline with fleur de sel

*Pianist Luc Escolano will provide the musical accompaniment for your dinner.
After midnight, you are invited to enjoy the music the evening in the Salon Masséna.*

Adults: € 650 per guest, excluding drinks
Mineral water and coffee included
Food and wine pairing: € 350 per guest
Children: special menu for children up to 12 years old,
three-courses for € 110, drinks included

RESERVATION

chantecler@lenegresco.com · +33 (0)4 93 16 64 10



SOIRÉE DE LA SAINT-SYLVESTRE
MERCREDI 31 DÉCEMBRE 2025



N LES BARS

Sélection gourmande de mignardises,
cocktails et champagnes vous seront proposés à la carte.
Animation musicale tout au long de la soirée
et même un peu plus tard dans la nuit !

NEW YEAR'S EVE
WEDNESDAY, 31 DECEMBER 2025



N LES BARS

A gourmet selection of canapés and nibbles,
cocktails and Champagne will be available on the à la carte menu.
Live music throughout the evening
and well into the night!

BRUNCH DU 1^{ER} DE L'AN JEUDI 1^{ER} JANVIER 2026



SALON ROYAL

Animation musicale par le quatuor itinérant Seb Chaumont and his Bopster Blue.

Les enfants fêteront la nouvelle année à leur manière
avec de nombreuses activités dans un espace exclusif réservé aux 3-12 ans.

Accueil de 12h30 à 15h.

Adultes : 195 € par convive

Champagne à discrétion, eaux minérales et cafés inclus

Enfants : 0-4 ans offert, 4-12 ans / 90 € par enfant, boissons incluses

RÉSERVATION

restauration@lenegresco.com · 04 93 16 64 20

NEW YEAR'S DAY BRUNCH THURSDAY, 1 JANUARY 2026



SALON ROYAL

Live music by the strolling Seb Chaumont and his Bopster Blue.

Children will celebrate the New Year in style and enjoy the many activities on offer
in an exclusive area reserved for 3-12 year-olds.

You are welcome from 12:30pm to 3:00pm.

Adults: € 195 per guest

Complimentary champagne, mineral water and coffee included

Children: 0-4 years free, 4-12 years / € 90 per child, drinks included

RESERVATION

restauration@lenegresco.com · +33 (0)4 93 16 64 20

LE NEGRESKO CHEZ VOUS

LE NEGRESKO AT HOME



LA BÛCHE HÉRITAGE DE JEANNE ET PAUL

Pour sa première création au sein de la maison, le chef pâtissier Yann Le Douaron signe une bûche aussi précieuse qu'allusive : *La Clé du 6^e*, inspirée de la véritable clé de l'ascenseur menant aux anciens appartements de Madame Jeanne Augier, aujourd'hui devenus la Suite d'exception Jeanne et Paul. « Mon intention est de raconter, à travers cette création pâtissière, un moment unique, celui de l'inauguration d'un lieu qui est emblématique du Negresco », confie Yann Le Douaron.

Sous ses lignes sculpturales, la bûche dévoile une clé d'or en chocolat, aux notes subtiles de fleur d'oranger, de pistache et de mandarine. Une composition à la fois sensorielle et narrative, pensée comme un objet de passage entre la gourmandise et le souvenir.

Taille unique 6/8 personnes au prix de 80 €

DISPONIBILITÉS : du 15 au 31 décembre inclus, sur réservation uniquement. À commander et payer directement en ligne sur www.lenegresco.com, dans la rubrique « Offres & Coffrets cadeaux ». À retirer à La Rotonde aux heures indiquées lors de votre commande dans une jolie boîte aux couleurs de l'hôtel Le Negresco.

JEANNE AND PAUL'S HERITAGE YULE LOG

For his debut creation at the hotel, the new pastry Chef, Yann Le Douaron, has crafted a Yule log that is as precious as it is evocative: La Clé du 6^e, inspired by the key to the lift that once led to Madame Jeanne Augier's private apartments – today the exceptional Jeanne and Paul Penthouse Suite. "Through this dessert, I wanted to evoke a singular moment in time: the inauguration of a place emblematic of Le Negresco", explains Yann Le Douaron.

Beneath the sculptural silhouette of the Yule log lies a golden chocolate key, delicately infused with orange blossom, pistachio, and tangerine. This exquisite creation entwines narrative with the senses, offering a passage between indulgence and memory.

Available in one size only for 6/8 persons for € 80

AVAILABILITY: from 15 to 31 December inclusive, by booking only. Order and pay directly online at www.lenegresco.com, in the "Offers & gift boxes" section. You can collect your Yule log from La Rotonde at the time indicated when placing your order. The Yule log comes in an elegant box bearing the colours of Le Negresco.



LA GALETTE DES ROIS

Gourmande et craquante, la galette des rois finement feuilletée cache sous une frangipane amande et fleur d'oranger une fève représentant le dôme rose du Negresco.

Taille unique 4/6 personnes au prix de 50 €

DISPONIBILITÉS : Du 2 au 30 janvier inclus, sur commande uniquement, à retirer à La Rotonde aux heures indiquées lors de votre commande. Réserver / commander 48 heures en amont minimum. À commander et payer directement en ligne sur notre site www.lenegresco.com, dans la rubrique « Offres & Coffrets cadeaux ».



THE THREE-KINGS CAKE

Golden, crisp, and delicate, this King's Cake conceals within its fine, flaky layers a silky almond and orange blossom frangipane, where a tiny charm awaits – a tribute to Le Negresco's legendary pink dome.

One size 4/6 persons for € 50

AVAILABILITY: from 2 to 30 January included, on order only. Pick up in La Rotonde at the time indicated on your order. Reserve and order 48 hours in advance. Orders and payments can be made directly online on our website www.lenegresco.com, under the section "Offers & Gift boxes".

JEANNE

LE NEGRESCO

ET POUR VOS CADEAUX...

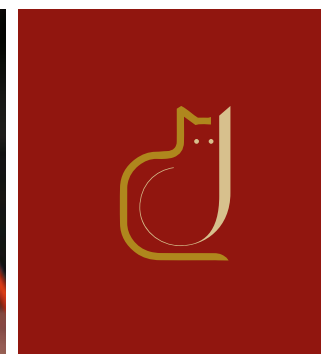
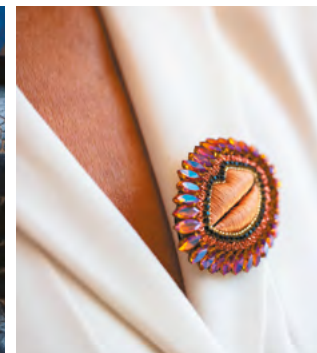
Nous vous invitons à découvrir « Jeanne », la boutique de l'hôtel Le Negresco. En hommage à Jeanne Augier, nous avons voulu ce lieu à son image : curieuse, novatrice, à l'affût de la création contemporaine. Accessoires de mode, arts de la table, littérature, objets insolites, senteurs et saveurs, tous nos articles sont le fruit d'une recherche passionnée, rigoureuse et vertueuse. Des matières recyclées, des artisans écoresponsables, la grande majorité de nos produits sont « Made in France ». Bon nombre de nos créations sont uniques, de quoi offrir un cadeau original ou emporter un souvenir d'un séjour mémorable.

Boutique ouverte tous les jours
de 10h à 12h45 et de 14h à 19h

FOR SPECIAL AND UNIQUE PRESENTS...

We invite you to discover Le Negresco's boutique, Jeanne. We wanted to create a space in the image of Jeanne Augier: curious, innovative and constantly in tune with the latest trends. Fashion accessories, tableware, literature, extraordinary objects, fragrances, and flavours... every item stems from a passionate, rigorous, and ethical approach. Recycled materials, eco-responsible artisans, the vast majority of the products on sale are "Made in France". These unique and exclusive creations constitute the perfect present or memento of a wonderful experience.

*The boutique is open every day
from 10am to 12:45pm and from 2pm to 7pm*





Offrez un moment d'exception
Offer an exceptional moment



L'ÉCRIN

Pour une expérience confidentielle, notre Spa privé L'Écrin vous offre un lieu unique propice aux célébrations en duo ou entre amis.

For a confidential experience, our private Spa L'Écrin offers a unique space ideal for celebrations for two persons or with friends.

LES SOINS EN CABINE

Découvrez nos soins Signature pour une expérience complète et mémorable dans l'une de nos 7 cabines à thèmes.

Discover our Signature treatments for a complete and memorable experience in one of our 7 themed cabins.

LE CONCEPT STORE

Le Concept Store fait la part belle aux découvertes spontanées. Le Boudoir et Le Barbier pour des soins experts et des résultats immédiats ainsi qu'un espace de création de sérum sur-mesure.

The Concept Store gives the opportunity to new discoveries. Le Boudoir and Barber shop, provide professional treatments for immediate results, as well as a space where your made-to-measure serum will be created.



DÉCOUVREZ TOUS LES COFFRETS CADEAUX
DISCOVER ALL GIFT BOXES





DÉCOUVREZ TOUS LES COFFRETS CADEAUX
DISCOVER ALL GIFT BOXES

Offrez Le Negresco

Comme une attention particulière,
les coffrets cadeaux se déclinent en version séjour d'exception, expériences bien-être au Spa,
gastronomiques au Chantecler, à La Rotonde et à N Les Bars ou encore en carte cadeau.

*Treat someone special to something extraordinary: an unforgettable stay, a wellness experience at the Spa,
a gourmet feast at Le Chantecler, La Rotonde and N Les Bars, or simply a gift card.*

www.lenegresco.com



LE NEGRESCO

37, Promenade des Anglais 06000 Nice, France · www.lenegresco.com · +33 (0)4 93 16 64 00



THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®