
N

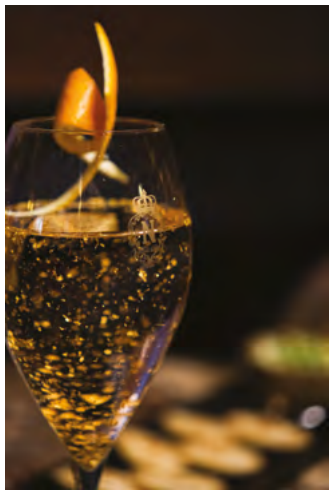
Certains souvenirs ne s'effacent jamais.
Le manège du marché de Noël, le cheval que l'on choisissait
avant tous les autres, les lumières qui défilaient,
l'ourson en guimauve glissé au creux de la main.

À Nice, ces souvenirs ont une adresse :
depuis 1913, Le Negresco accompagne les fêtes de famille
des Niçois comme celles des hôtes venus d'ailleurs.
Cet hiver, la maison fait de cette transmission
le fil de ses célébrations, de la première pâtisserie de novembre
à la dernière couronne de janvier.

Some memories never fade.
The merry-go-round at the Christmas market,
the prancing horse you always chose, lights sweeping past,
and a chocolate-covered marshmallow bear hidden in your hand.

In Nice, these memories have an address.
Since 1913, Le Negresco has been central to family celebrations
for Niçois and visitors alike. This winter, the hotel makes that sense
of continuity the thread running through the holiday season,
from the first pastry in November to the last galette in January.









La nuit où la maison s'allume
The Night the hotel lights up

Pour célébrer ces moments précieux où famille et proches se réunissent, la maison propose trois réveillons aux multiples tonalités.

Au Chantecler, restaurant étoilé au Guide MICHELIN, la fête se vit dans un décor de boiseries et de cuir de Malines. La cheffe Virginie Basselot signe deux dîners, les 24 et 31 décembre, et un déjeuner le 25 décembre : huître de Giol, caviar de Sologne, poularde Terre de Toine... Une cuisine qui se savoure avec attention.

Sous la verrière classée du Salon Royal, tout se joue en majesté : le lustre Baccarat, les tables dressées en rond, les musiciens. Au menu des réveillons : royale de foie gras, bœuf Wellington et omelette norvégienne flambée devant les convives.

À N Les Bars, la Saint-Sylvestre s'annonce pétillante : cocktails, champagnes et délicates mignardises accompagnent les derniers instants de l'année dans une atmosphère festive et élégante.

Le 1er janvier, le Brunch du Nouvel An réunit les familles au Salon Royal. Les enfants y trouvent leur royaume, et l'année, sa première photo.

To honour those cherished moments when family and friends gather together, Le Negresco invites you to three festive celebrations, each composed in its own distinct key.

At Le Chantecler, MICHELIN-starred restaurant, celebrations unfold amid wood panelling and Malines leather. Chef Virginie Basselot presents two dinners, on the 24th and 31st of December, and a Christmas Day lunch: Giol oysters, Sologne caviar, Terre de Toine poultry... A cuisine to be savoured slowly and attentively.

Beneath the listed glass roof of the Salon Royal, the evening takes on a regal splendour: the gleam of the Baccarat chandelier, tables laid in the round, the strains of live music. For the Christmas Eve and New Year's Eve dinners, the menu offers foie gras royale, beef Wellington and a baked Alaska flambéed at the table.

At N Les Bars, New Year's Eve sparkles: exquisite cocktails, fine champagnes and delicate petits fours accompany the final hours of the year in an atmosphere of festive elegance.

On the 1st of January, New Year's Brunch brings families together beneath the glass roof. Here, children have their kingdom, and the year its first family photograph.

Reservation : restauration@lenegresco.com · +33 (0)4 93 16 64 12

Le Goûter de Noël
The Christmas Afternoon Goûter

Nouveautés des fêtes 2026-2027 au bar Le Versailles

Il est une heure, chaque après-midi d'hiver, où le bar Le Versailles se pare d'une lumière particulière. C'est l'heure du Goûter de Noël, à partir du 15 novembre, un chariot circule et invite chacun à choisir sa pâtisserie comme on choisirait un bijou : chocolat chaud onctueux, gaufres, pain perdu généreux aux parfums d'enfance.

Une tradition de palace, réinventée. Une parenthèse dorée avant les fêtes.

Rendez-vous au bar Le Versailles, tous les jours de 12h à 17h, du 15 novembre au 25 décembre. Une invitation à 55 € ou 70 € accompagnée d'une coupe de champagne.

New for the 2026-2027 Festive Season at Le Versailles bar

As the light softens on winter afternoons, Le Versailles bar takes on a glow all of its own. It is the perfect moment for the new Christmas Afternoon Goûter. From the 15th of November, a beautifully laden trolley makes its way through the bar, inviting each guest to choose their treat as one might choose a jewel: velvety hot chocolate, waffles and generous pain perdu, each with a nostalgic hint of childhood.

A palace tradition, reimagined. A golden interlude before the festivities.

Rendez-vous at Le Versailles bar daily from 12 pm to 5 pm, from the 15th of November to the 25th of December. Set menu: €55 with a soft drink, or €70 with a glass of Champagne.

Reservation : restauration@lenegresco.com · +33 (0)4 93 16 64 12





Un tour de manège, pour ne jamais grandir

One spin on the merry-go-round... never grow up

La bûche, Le Manège de La Rotonde

Il est des plaisirs qui traversent le temps sans rien perdre de leur éclat. Avec la bûche signature, Le Manège de La Rotonde, le chef pâtissier Yann Le Douaron fait renaître le souvenir de ces instants d'enfance. Sous son chapiteau aux détails dorés, les chevaux en chocolat, garnis d'une délicate guimauve à la vanille, évoquent les célèbres oursons qui ont bercé notre jeunesse. L'entremets dévoile un biscuit pain d'épices moelleux, un croustillant Cazette, une marmelade d'orange et une mousse au chocolat. Une composition qui ravive cette réminiscence gourmande.

Du 14 au 31 décembre. Format unique 6 à 8 personnes (14cm x 29 cm de hauteur) · 120 €. Éditée à 50 exemplaires. Retrait au bar Le Versailles, créneau à confirmer au 04 93 16 64 11.

This year's Yule log, Le Manège de La Rotonde

Some pleasures never lose their charm. With his signature Yule log, Le Manège de La Rotonde, Pastry Chef Yann Le Douaron recaptures the childhood magic of a ride on the merry-go-round. Beneath a gilded canopy, chocolate horses filled with delicate vanilla marshmallow evoke the famous teddy bears cherished by generations of children. Soft gingerbread biscuit, crisp Cazette hazelnut praline, orange marmalade, and chocolate mousse come together in an entremets that recalls the irresistible pleasures of childhood desserts.

From the 14th to the 31st of December. One size, serving 6 to 8 people (14 cm × 29 cm high) · €120. Limited edition of 50. Collection from Le Versailles bar. Time slot to be confirmed on +33 (0)4 93 16 64 11.

La Galette des Rois
The Three Kings Cake

Les fêtes se prolongent jusqu'au 30 janvier

Il est des fêtes qui s'achèvent au douzième coup de minuit, et d'autres qui patientent jusqu'en janvier pour se faire couronner. À celles-là, le chef donne la forme d'une galette. Un feuilletage doré et croustillant enveloppe une frangipane aux amandes brutes délicatement parfumée à la fleur d'oranger. Quant à la fève, elle a pris les traits du célèbre dôme rose du Negresco. Reste à savoir qui, cette année, portera la couronne…

Du 2 au 30 janvier 2027 · à commander au moins 48 h à l'avance · format unique 4 à 6 personnes · 50 €. Commande en ligne (site du Negresco, rubrique Coffrets Cadeaux) · retrait au bar Le Versailles, créneau à confirmer au 04 93 16 64 11.

The celebrations continue until the 30th of January

Some celebrations end at the twelfth stroke of midnight; others linger into January, awaiting their crowning. For those, the chef has crafted a galette. Golden, crisp puff pastry encases a frangipane made with whole almonds and scented with orange blossom. This year's trinket takes the form of Le Negresco's famous pink dome. Who shall wear the crown this year?

From the 2nd to the 30th of January 2027 · order at least 48 hours in advance · one size, serving 4 to 6 people · €50. Order online via Le Negresco website under Gift Boxes · Collection from Le Versailles bar · +33 (0)4 93 16 64 11.





Offrez Le Negresco
A little of Le Negresco just for you

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

LES DÉLICATES ATTENTIONS : MODE, ARTS DE LA TABLE ET DESIGN
Nous vous invitons à découvrir « Jeanne », la boutique de l'hôtel Le Negresco. 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. Bon nombre de nos créations sont uniques, de quoi offrir un cadeau original ou emporter un souvenir d'un séjour mémorable.

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

FOR SPECIAL AND UNIQUE PRESENTS…
We invite you to discover Le Negresco's boutique, Jeanne. Fashion accessories, tableware, literature, extraordinary objects, fragrances, and flavours... every item stems from a passionate, rigorous, and ethical approach. These unique and exclusive creations constitute the perfect present or memento of a wonderful experience.



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®