

LE CHANTECLER ♀

## *Le Chant des Saveurs*

5 Séquences, 210 € par personne, hors boissons

---

### TRUITE DU CIANS FUMÉE

*betteraves d'ici marinées, crème anisée aux œufs de truite*

---

### CÉLERI DE BRUNO CAYRON

*onctueux, écume au safran de Mélanie Cassard, jus de volaille corsé*

---

### ROUGET DE ROCHE

*à la niçoise, macaroni au parmesan, blettes, févettes, anchois*

---

### VOLAILLE DE LA FERME TERRE DE TOINE

*farcie et rôtie, topinambour, oxalis, réduction au grué de cacao*

---

### POIRE COMICE DES VERGERS DE PROVENCE

*caramélisée, pralin de sarrasin et crème mi-montée*

Mare Nostrum, notre accord vin, 5 verres de 10 cl · 180 €



*Nos plats signatures*

## Le Chant du Coq

8 Séquences, 280 € par personne, hors boissons

---

### LOUP SAUVAGE DE MÉDITERRANÉE

*en tartare, huîtres de Giol, crème de Normandie, caviar de Sologne, tuiles de sarrasin*

---

### SAINT-JACQUES DES CÔTES NORMANDES

*parfumées au mimosa, condiment au radis noir, jus crémé des bardes*

---

### POMME DE TERRE DE CHEZ BAYARD

*à la sauge d'Agnès Papone, fondantes et croustillantes, sauce végétale*

---

### LANGOUSTE DE MEDITERRANÉE

*rôtie au beurre, ravioles et sabayon à l'estragon*

---

### RIS DE VEAU FERMIER

*doré au sautoir, cresson, ail des ours, champignons des sous-bois, jus corsé*

---

### FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS

*au chariot, mesclun de jeunes pousses, pains toastés*

---

### AGRUMES DE L'ARRIÈRE PAYS

*à crus, les écorces confites, marmelade acidulée et crémeux yuzu*

---

### HUILE D'OLIVE DE CHAMPSOLEIL

*crémeux léger, glace à la fleur d'oranger, chocolat pure origine du Venezuela*

Cellarium Visita, notre accord vin, 8 verres de 10 cl · 250 €



*Nos plats signatures*



## Entrées

### LOUP SAUVAGE DE MÉDITERRANÉE

*en tartare, huîtres de Giol, crème de Normandie, caviar de Sologne, tuiles de sarrasin*

110 €

### CÉLERI DE BRUNO CAYRON

*onctueux, écume au safran de Mélanie Cassard, jus de volaille corsé*

50 €

### POMME DE TERRE DE CHEZ BAYARD

*à la sauge d'Agnès Papone, fondantes et croustillantes, sauce végétale*

50 €

### TRUITE DU CIANS FUMÉE

*betteraves d'ici marinées, crème anisée aux œufs de truite*

65 €

## Plats principaux

### ROUGET DE ROCHE

*à la niçoise, macaroni au parmesan, blettes, févèttes, anchois*

90 €

### LANGOUSTE DE MEDITERRANÉE

*rôtie, raviole et sabayon à l'estragon*

105 €

### VOLAILLE DE LA FERME TERRE DE TOINE

*farcie et rôtie, topinambour, oxalis, réduction au grué de cacao*

85 €

### RIS DE VEAU FERMIER

*doré au sautoir, cresson, ail des ours, champignons des sous-bois, jus corsé*

95 €



*Nos plats signatures*

## *Affinages*

*Fromages frais et affinés par Monsieur Néry  
à choisir sur notre chariot,  
mesclun de jeunes pousses, pains toastés  
25 €*

## *Plaisirs sucrés*

**HUILE D'OLIVE DE CHAMPSOLEIL**   
*crémeux léger à la fleur d'oranger  
feuilles de chocolat pure origine du Venezuela  
30 €*

**AGRUMES DE L'ARRIÈRE PAYS**  
*à crus, les écorces confites, marmelade acidulée et crémeux yuzu  
25 €*

**POIRE COMICE DES VERGERS DE PROVENCE**  
*caramélisée, pralin de sarrasin et crème mi-montée  
25 €*



*Nos plats signatures*



## *La Madeleine de Proust*

jusqu'à 12 ans, 65 € par personne, hors boissons

---

### POMME DE TERRE DE CHEZ BAYARD

*à la sauge d'Agnès Papone, fondantes et croustillantes, sauce végétale*

—

### LOUP DE MÉDITERRANÉE

*rôti, purée de pommes de terre et tagliatelles de légumes*

*OU*

### VOLAILLE DE LA FERME TERRE DE TOINE

*rôti, purée de pommes de terre et tagliatelles de légumes*

—

### CRÉMEUX AU CHOCOLAT

*glace à la vanille et fine feuilles de chocolat*

*OU*

### GLACES ET SORBETS DU NEGRESCO

*vanille, chocolat, yaourt, fleur d'oranger,  
pistache, rose, citron, agrumes, pêche, framboise, fraise, mangue/passion*



*Nos plats signatures*

*Menus à titre indicatif,  
sous réserve de modification en fonction des produits  
et des arrivages de la semaine.*

*Le Negresco ainsi que ses fournisseurs s'engagent  
et garantissent la provenance de toutes leurs viandes  
(nées, élevées et abattues) veau, agneau, pigeon,  
foie gras, bœuf et volaille (France).*

*Nos pièces d'art de la table sont disponibles à la vente.*

*Pour toute information supplémentaire,  
nous vous invitons à vous renseigner auprès de notre équipe de salle.*

*Tous nos tarifs sont taxes et service inclus.  
Aucun règlement par chèque n'est accepté.*



**LE NEGRESKO**

37 promenade des Anglais, 06000 Nice · France · T +33 (0)4 93 16 64 10 ·  
[chantecler@lenegresco.com](mailto:chantecler@lenegresco.com)  
[www.lenegresco.com](http://www.lenegresco.com)