

LE CHANTECLER ❁



Le Chant des Saveurs

5 Séquences, 210 € par personne, hors boissons

SAINT-JACQUES DES CÔTES NORMANDES
parfumées au mimosa, condiment au radis noir, jus crémé des bardes

—
ASPERGES VERTES DE PROVENCE
polenta onctueuse, tuber melanosparum, lardo di Colonnata

—
ROUGET DE ROCHE
à la niçoise, anchois marinés, condiment de blettes et fèves, sauce liée au foie

—
VOLAILLE DE LA FERME TERRE DE TOINE
farci et rôtie, topinambour, shiso, réduction au grué de cacao

—
POIRE COMICE DES VERGERS DE PROVENCE
caramélisée, pralin de sarrasin et crème souple

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

ARTICHAUT VIOLET DE CAGNES-SUR-MER

fondant et farci, émulsion d'une barigoule au Vadouvan, crème glacée à l'ail noir

OURSINS DE VILLEFRANCHE-SUR-MER

en fines pâtes, blé ancien et citron du Var

LANGOUSTE DE MÉDITERRANÉE

sabayon à l'estragon, beignets croustillants du corail, avocat de Menton

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, écorces confites, marmelade acidulée et crémeux yuzu

CHOCOLATS DE LA MAISON VALRHONA

*cabosse craquante au Manjari 64%, noisettes du Piémont torréfiées,
émulsion Itakuja 55% et thym-citron*

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 €

ASPERGES VERTES DE PROVENCE

polenta onctueuse, tuber melanosparum, lardo di Colonnata

85 €

ARTICHAUT VIOLET DE CAGNES-SUR-MER

fondant et farci, émulsion d'une barigoule au Vadouvan, crème glacée à l'ail noir

50 €

SAINT-JACQUES DES CÔTES NORMANDES

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

75 €

Plats principaux

ROUGET DE ROCHE

à la niçoise, anchois marinés, condiment de blettes et fèves, sauce liée au foie

90 €

LANGOUSTE DE MÉDITERRANÉE

sabayon à l'estragon, beignets croustillants du corail, avocat de Menton

115 €

VOLAILLE DE LA FERME TERRE DE TOINE

farci et rôti, topinambour, shiso, 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,
mêslun 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, écorces confites, marmelade acidulée et crémeux yuzu
25 €

POIRE COMICE DES VERGERS DE PROVENCE
caramélisée, pralin de sarrasin et crème souple
25 €

CHOCOLATS DE LA MAISON VALRHONA
*cabosse craquante au Manjari 64%, noisettes du Piémont torréfiées,
émulsion Itakuja 55% et thym-citron*
25 €



La Madeleine de Proust

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

TRUITE DU CIANS

confite et fumée, crème légère aux œufs de truite

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,
rose, citron, agrumes, 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 NEGRESCO