

# LE CHANTECLER



## *Le Chant des Saveurs*

5 Séquences, 210 € par personne, hors boissons

---

### MOULES DE JEAN-CHRISTOPHE GIOL

*rafraîchies, en trompe-l'œil, algues, bouillon iodé au safran de Mélanie Cassart*



### ARTICHAUT VIOLET DE CAGNES-SUR-MER

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



### ROUGET DE ROCHE

*à la niçoise, barbajuan aux câpres, persil, gel citron, fumé réduit et tomaté*



### VOLAILLE DE LA FERME TERRE DE TOINE

*pochée, girolles, pois gourmands, sauce suprême à la verveine*



### FRAISES DE VILLENEUVE-LOUBET

*crues et cuites, fleurs de sureaux, vinaigrette à l'huile d'olive, arlette croustillante*

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*

---

### LÉGUMES ET BASILIC DE NOS PRODUCTEURS

*comme une soupe au pistou, poudre pilée au mortier*

---

### CALAMARS ET SEICHE DE NOS CÔTES

*au feu de bois, fenouil de Jean-Charles Orso nage des têtes refroidie*

---

### DENTI DE LIGNE

*nacré, haricots verts, sauce herbacée au poivre de Kampot fermenté*

---

### AGNEAU DES ALPILLES

*à la flamme, coquillages et herbes du littoral, jus marin*

---

### FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS

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

---

### CITRON DE SEBASTIEN FOSSAT

*confit et à cru, crème crue de la ferme Beaumontel, miel et pollen des Maures*

---

### 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*

115 €

---

### LÉGUMES ET BASILIC DE NOS PRODUCTEURS

*comme une soupe au pistou, poudre pilée au mortier*

55 €

---

### ARTICHAUT VIOLET DE CAGNES-SUR-MER

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

55 €

---

### MOULES DE JEAN-CHRISTOPHE GIOL

*rafraîchies, en trompe-l'œil, algues, bouillon iodé au safran de Mélanie Cassart*

65 €

## Plats principaux

---

### ROUGET DE ROCHE

*à la niçoise, barbajuan aux câpres, persil, gel citron, fumé réduit et tomate*

90 €

---

### LANGOUSTE DE MÉDITERRANÉE

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

115 €

---

### VOLAILLE DE LA FERME TERRE DE TOINE

*pochée, girolles, pois gourmands, sauce suprême à la verveine*

85 €

---

### AGNEAU DES ALPILLES

*à la flamme, coquillages et herbes du littoral, jus marin*

95 €



Nos plats signatures



## Affinages

---

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

## Plaisirs sucrés

---

HUILE D'OLIVE DE CHAMPSOLEIL   
*crémeux léger, glace à la fleur d'oranger, feuilles de chocolat noir 70%*  
30 €

---

CITRON DE SEBASTIEN FOSSAT  
*confit et à cru, crème crue de la ferme Beaumontel, miel et pollen des Maures*  
30 €

---

FRAISES DE VILLENEUVE-LOUBET  
*cruces et cuites, fleurs de sureaux, vinaigrette à l'huile d'olive, arlette croustillante*  
30 €

---

CHOCOLATS DE LA MAISON VALRHONA  
*cabosse craquante au Manjari 64%, noisettes du Piémont torréfiées,  
émulsion Itakuja 55% et thym-citron*  
30 €



## *La Madeleine de Proust*

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

---

### LÉGUMES ET BASILIC DE NOS PRODUCTEURS

*comme une soupe au pistou, poudre pilée au mortier*



### LOUP DE MÉDITERRANÉE

*rôti, légumes de saison et panisses dorés*

*OU*

### VOLAILLE DE LA FERME TERRE DE TOINE

*rôtie, légumes de saison et panisses dorés*



### CRÉMEUX AU CHOCOLAT

*glace à la vanille et fine feuilles de chocolat*

*OU*

### GLACES ET SORBETS DU NEGRESKO

*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**