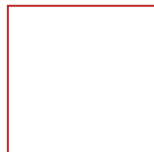


LE CHANTECLER ❀



## *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, fèves, anchois*



### VOLAILLE DE LA FERME TERRE DE TOINE

*farçie et rôtie, topinambour, oxalis, réduction au gruë 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, fèves, anchois*

90 €

---

### LANGOUSTE DE MÉDITERRANÉE

*rôtie, raviole et sabayon à l'estragon*

105 €

---

### VOLAILLE DE LA FERME TERRE DE TOINE

*farçie et rôtie, topinambour, oxalis, réduction au gruë 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,  
mescun 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 NEGRESKO

*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 NEGRESCO**

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