

LE CHANTECLER



Le Chant des Saveurs

5 Séquences, 210 € par personne, hors boissons

TRUITE DU CIANS

fumée et confite, betteraves d'ici marinées, crème anisée aux œufs de truite

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, courgettes de pays, citron confit, basilic, jus infusé

FRAISES DE VILLENEUVE-LOUBET

cruës 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

ARTICHAUT VIOLET DE CAGNES-SUR-MER

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

DENTI DE LIGNE

nacré, pois gourmands, sauce herbacée au poivre de Kampot fermenté

MORILLES DE VALENSOLE

farciés et glacés au jus, escargots d'Emmanuelle et Vincent Dandois en persillade, condiment livèche

RIS DE VEAU FERMIER

doré au sautoir, ail des ours, petits pois, jus aux câpres

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 Beaumoncel, 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

110 €

ASPERGES VERTES DE PROVENCE

polenta onctueuse, tuber melanosparum, lardo di Colonnata

85 €

MORILLES DE VALENSOLE

farciées et glacées au jus, escargots d'Emmanuelle et Vincent Dandois en persillade, condiment livèche

65 €

TRUITE DU CIANS

fumée et confite, betteraves d'ici marinées, crème anisée aux œufs de truite

65 €

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

farciée et rôtie, courgettes de pays, citron confit, basilic, jus infusé

85 €

RIS DE VEAU FERMIER

doré au sautoir, ail des ours, petits pois, jus aux câpres

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 €

CITRON DE SEBASTIEN FOSSAT

confit et à cru, crème crue de la ferme Beaumoncel, miel et pollen des Maures
30 €

FRAISES DE VILLENEUVE-LOUBET

cruées 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

TRUITE DU CIANS

en fines tranches, crème montée et blinis maison

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