LE CHANTECLER

Le Chant d'Automne

140 € par personne, hors boissons

Entrée, Plat, Dessert sélectionnés par notre Cheffe

Le Chant des Saveurs

5 Séquences, 210 € par personne, hors boissons

HUÎTRES DE GIOL

au foie gras, consommé de canard à la Chartreuse

BUTTERNUT DE WILSON GOMEZ

châtaignes, pousses et glace de cressons, jus végétal

SAINT-PIERRE DE LIGNE

nacré, bouillons de trompettes des morts et chanterelles, persil

---

VOLAILLE DE LA FERME TERRE DE TOINE

rôtie, déclinaison autour du maïs de notre producteur, jus infusé

POIRE COMICE DES VERGERS DE PROVENCE

caramélisée et en sorbet, 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

SAINT-JACQUES DES CÔTES NORMANDES

crues, crème épaisse au romarin, condiment agrumes et caviar de Sologne

---

CHAMPIGNONS DES SOUS-BOIS

grillés et glacés, tartelette à la noisette, orties, copeaux de Tête de Moine

---

SÉRIOLE DE LIGNE

mi-cuite, aux herbes fraîches, huile verte, jus corsé de poisson

---

CÉLERI DE NOS PROCDUCTEURS

écume au safran de Mélanie Cassard, jus de volaille corsé

BŒUF DE RACE JERSIAISE

choux rouge braisé, jus infusé au géranium rosat

FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS

au chariot, mesclun de jeunes pousses, pains toastés

POMME DES VERGERS DE PROVENCE

confite à l'huile d'olive, crème glacé au foin, vinaigre de cidre

---

HUILE D'OLIVE DE CHAMPSOLEIL

crémeux léger, sorbet à la lavande de Provence, chocolat noir 65%

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

Nos plats signatures

Entrées

SAINT-JACQUES DES CÔTES NORMANDES

crues, crème épaisse au romarin, condiment agrumes et caviar de Sologne

95 €

CHAMPIGNONS DES SOUS-BOIS

grillés et glacés, tartelette à la noisette, orties, copeaux de Tête de Moine

70 €

BUTTERNUT DE WILSON GOMEZ

châtaignes, pousses et glace de cressons, jus végétal

55 €

CÉLERI DE NOS PROCDUCTEURS

écume au safran de Mélanie Cassard, jus de volaille corsé

65 €

Plats principaux

SAINT-PIERRE DE LIGNE

nacré, bouillons de trompettes des morts et chanterelles, persil

90 €

RIS DE VEAU FERMIER

farci de langoustine, sabayon, jus réduit, jeunes carottes au carvi

95 €

VOLAILLE DE LA FERME TERRE DE TOINE

rôtie, déclinaison autour du maïs de notre producteur, jus infusé

85 €

BŒUF DE RACE JERSIAISE

choux rouge braisé, jus infusé au géranium rosat

90 €

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, sorbet à la lavande de Provence, chocolat noir 65%
30 €

POIRE COMICE DES VERGERS DE PROVENCE

caramélisée et en sorbet, pralin de sarrasin et crème mi-montée
30 €

POMME DES VERGERS DE PROVENCE

confite à l'huile d'olive, crème glacé au foin, vinaigre de cidre
30 €

CHOCOLATS DE LA MAISON VALRHONA

Manjari 64%, noisettes torréfiées, émulsion Itakuja 55% au thym-citron
30 €

Nos plats signatures

La Madeleine de Proust

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

BUTTERNUT DE WILSON GOMEZ

châtaignes, pousses et glace de cressons, jus végétal

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 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

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