



LE NEGRESCO

LE CHANTECLER
X
THIBAUT LIGER-BELAIR

— Samedi 20 juin 2026 —

Menu d'exception en 5 séquences,
réalisé par la cheffe M.O.F cuisinière 2015
Virginie Basselot.

En accord avec les vins de Thibault Liger-Belair,
au côté de Jean-Gabriel Sviragol,
chef sommelier du Negresco.

Prix 450€ par convive
Vins et boissons inclus



THIBAUT LIGER-BELAIR

PROPRIÉTAIRE À NUIITS-SAINT-GEORGES
CÔTE D'OR

POUR PATIENTER

Sériole à crue, pamplemousse en vinaigrette, poudre d'écorces
Huître de Giol grillée, délicate gelée à l'eau de mer, algues, poivre de Timut
AOP Champagne - Frédéric Savart

LOUP SAUVAGE DE MEDITERRANEE

en tartare, mariné à la pomme verte, oxalys
*AOP Bourgogne Aligoté - Domaine Thibault Liger-Belair
"Clos des Perrières la Combe" 2022*

AUBERGINE DE NOS PRODUCTEURS

confite et fumée, sarrasin soufflé, condiment yaourt et roquette
Surprise Du Vigneron - Domaine Thibault Liger-Belair - Vin à l'aveugle

LANGOUSTINES

herbes marines, bouillon réduit des carapaces, plancton
AOP Nuits-Saint-Georges - Domaine Thibault Liger-Belair "la Charmotte" 2021

AGNEAU DES ALPILLES A LA FLAMME

tian de légumes d'ici et aromates, panoufle croustillante, jus réduit à l'olive de Nice
*AOP Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru - Domaine Thibault Liger-Belair
"Les Saint Georges" 2015*

FRAISES DE VILLENEUVE-LOUBET

à crues, marmelade acidulée, rhubarbe pochée et en sorbet, fleur d'oranger
AOP Clos Vougeot - Domaine Thibault Liger-Belair 2012