



LE CHANTECLER
X
FRÉDÉRIC SAVART

— Samedi 3 octobre 2026 —

Menu d'exception en 5 séquences,
réalisé par la cheffe M.O.F cuisinière 2015 Virginie Basselot.
En accord avec les champagnes de Frédéric Savart,
au côté de Jean-Gabriel Siviragol, chef sommelier du Negresco.

Prix 450€ par convive
Vins et boissons inclus

FREDERIC SAVART

APÉRITIF

Pièces apéritives

Magnum Frédéric Savart Premier Cru - L'Ouverture

MOULES DE GIOL

jus crémé d'une marinière, céleri branche et pommes

Frédéric Savart Écueil - Trépail, Blanc de Blancs Premier Cru

CÈPES DE LOZÈRE

grillés et glacés, fine tartelette à la noisette, cresson pilé au mortier

Frédéric Savart Premier Cru Écueil, Le Mont des Chrétiens

TRONÇON DE TURBOT

nacré, risotto d'épeautre aux coquillage, sauce Champagne aux œufs de poissons

Frédéric Savart Le Mesnil-sur-Oger, Blanc de Blancs Grand Cru

PITHIVIERS DE VEAU FERMIER

topinambour rôti, choux braisé aux baies roses, jus corsé

Frédéric Savart Écueil, Les Noues 2022 Premier Cru

SOUFFLE CHAUD A LA RICOTTA

zestes de citron de Menton, sorbet hibiscus

Frédéric Savart Premier Cru Bulle de Rosé