

RÉVEILLON DE NOËL

MERCREDI 24 DÉCEMBRE 2025



LECHANTECLER

Tourteau des côtes normandes
radis noirs et grenades de Jean-Charles Orso, sauce coraillée



Céleri de nos producteurs
rôti en tourte, tuber Melanosporum, épinards, jus truffé



Turbot de Méditerranée
cuit sur l'arête, légumes racines en persillade, crème réduite des têtes



Canard colvert
en croûte de sel, choux et champignons, jus corsé



Faisselle au lait de vache
miel des collines des Maures, cédrat du Var et croustillant au pain d'épices



Clémentine de Vallauris
crue et confite, crémeux fleur d'oranger de Golfe-Juan, praliné pistache

Votre dîner sera accompagné par les notes du pianiste Luc Escolano.

Adultes : 400 € par convive, hors boissons

Eaux minérales et cafés inclus

Accord mets et vins : 280 € par convive

Enfants : menu adapté jusqu'à 12 ans,

en 3 plats à 110 €, boissons incluses

RÉSERVATION

chantecler@lenegresco.com · 04 93 16 64 10

DÉJEUNER DE NOËL

JEUDI 25 DÉCEMBRE 2025



LECHANTECLER

Foie gras d'oie
cuit au torchon, gel de Porto et brioche parisienne



Sole de petit bateau
à la normande, coquillages, légumes et champignons des sous-bois



Poularde de la ferme Terre de Toine
« demi-deuil », sauce suprême, cuisses au bouillon truffé



Bûches de Noël
créations de notre chef pâtissier, à choisir au chariot

Votre déjeuner sera accompagné par les notes du pianiste Luc Escolano.

Adultes : 200 € par convive, hors boissons

Eaux minérales et cafés inclus

Accord mets et vins : 150 € par convive

Enfants : menu adapté jusqu'à 12 ans,
en 3 plats à 90 €, boissons incluses

RÉSERVATION

chantecler@lenegresco.com · 04 93 16 64 10

DÎNER DE LA SAINT-SYLVESTRE

MERCREDI 31 DÉCEMBRE 2025



LE CHANTECLER

Oursins de Méditerranée
crème glacée d'herbes marines, citron du Var et algues fraîches



Morilles des pins
tarte fine, oignons grelots à brun, noisettes du Piémont torréfiées



Saint-Jacques des côtes normandes
fumées au sapin, betterave au beurre de plancton, vinaigre de bourgeons



Ris de veau fermier
doré au sautoir, épinards et châtaignes rôties, jus corsé



Brie de Melun
à la truffe noire, pistache de Bronte et mesclun



Chocolat Blue Mountain et cazette de Bourgogne
cacao onctueux et croustillant, sorbet, fin praliné à la fleur de sel

*Votre dîner sera accompagné par les notes du pianiste Luc Escolano.
À partir de minuit, vous serez conviés à poursuivre la soirée en musique au Salon Masséna.*

Adultes : 650 € par convive, hors boissons

Eaux minérales et café inclus

Accord mets et vins : 350 € par convive

Enfants : menu adapté jusqu'à 12 ans,
en 3 plats à 110 €, boissons incluses

RÉSERVATION

chantecler@lenegresco.com · 04 93 16 64 10