

RÉVEILLON DE NOËL

MERCREDI 24 DÉCEMBRE 2025



LE CHANTECLER

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



LE CHANTECLER

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 Ecolano.

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 Ecolano.
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