RÉVEILLON DE NOËL
JEUDI 24 DÉCEMBRE 2026

LE CHANTECLER

HUÎTRE DE GIOL À LA FLAMME
Caviar de Sologne, kaki, tapioca, sauce vierge acidulée

•

TRUFFE NOIRE EN RAVIOLE
Crémeux aux jaunes d'œufs fermiers et émulsion au Vin Jaune

•

SAINT-JACQUES DES CÔTES NORMANDES
Dorées au sautoir, topinambour rôti, condiment au cresson

•

VOL-AU-VENT DE RIS DE VEAU
Champignons des sous-bois, échalotes, sauce Madère

•

LIVAROT DE LA FROMAGERIE E. GRAINDORGE
Condiment à la poire, pain au levain, jeunes pousses en salade et vinaigrette au Calvados

•

CAZETTE DE BOURGOGNE ET CHOCOLAT NOIR
Fin praliné, crème de cacao, marmelade d'oranges et biscuit au pain d'épices

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 120 €, boissons incluses

RÉSERVATION
chantecler@lenegresco.com · 04 93 16 64 10

DÉJEUNER DE NOËL
VENDREDI 25 DÉCEMBRE 2026

LE CHANTECLER

FOIE GRAS D'OIE
Cuit au torchon, gel de cassis, fines dentelles croustillantes

•

SOLE DE PETIT BATEAU
Façon « meunière », câpres et citron d'ici, épinards

•

POULARDE DE LA FERME TERRE DE TOINE
Sautée « Archiduc », pommes Anna à la truffe noire, brocoletti

•

SAINT-NECTAIRE FERMIER
Affiné par Georges Néry, aux fruits du mendiant

•

BÛCHES DE NOËL
Créations inspirées des souvenirs d'enfance, à choisir au chariot

Adultes : 250 € par convive, hors boissons
Eaux minérales et cafés inclus
Accord mets et vins : 170 € 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
JEUDI 31 DÉCEMBRE 2026

LE CHANTECLER

TRUITE DES CLUES DU CIANS
Délicatement fumée au sapin, bavaroise aux bourgeons, gelée de sapinette

•

POMMES DE TERRE ET TRUFFE NOIRE
En tarte fine, jus végétal truffé, herbes fraîches

•

LANGOUSTE DE MÉDITERRANÉE
Rôtie au beurre, céleri-rave à l'étouffée, bisque réduite au yuzu

•

PIGEONNEAU DE BRUNO VERZENI
Farci au foie gras et cuit en croûte de graines, navets fondants, dattes

•

BANON DE PROVENCE
Flambé au cognac, pain aux blés anciens toasté, mesclun de jeunes pousses

•

CHOCOLAT ITAKUJA AUX FRUITS DE LA PASSION
En crémeux, grué de cacao, riz soufflé caramélisé et sorbet au chocolat noir

Adultes : 650 € par convive, hors boissons
Eaux minérales et cafés inclus
Accord mets et vins : 350 € par convive
Enfants : menu adapté jusqu'à 12 ans,
en 3 plats à 120 €, boissons incluses

RÉSERVATION
chantecler@lenegresco.com · 04 93 16 64 10