

LE CHANTECLER ✿

— Saint-Valentin · Valentine's Day —

SAMEDI 14 FÉVRIER 2026 · SATURDAY, 14TH FEBRUARY 2026

Pétales de foie gras, gelée délicate d'hibiscus,
croustillant de seigle

*Delicately sliced foie gras petals,
hibiscus-infused jelly and crisp rye wafer*

Langoustines juste cuites, caviar de cédrat,
bisque corsée aux zestes
*Gently cooked langoustines, finger lime pearls,
intense bisque perfumed with fresh citrus zest*

Viennoise de veau à la sauge,
artichaut, févrette et fleurs de câpres
*Veal Viennese crusted with sage,
artichoke, fava beans and caper blossoms*

Pamplémousse du Var et crème glacée
au yaourt de la laiterie du col Bayard,
meringue craquante et poivre de Sichuan
*Var grapefruit's and yogurt ice cream
from the Col Bayard dairy,
crunchy meringue, and Sichuan pepper*

250 € par convive, hors boissons
Accord mets et vins : 150 € par convive
*€ 250 per guest, excluding drinks
Food and wine pairing: € 150 per guest*

RESERVATION · chantecler@lenegresco.com · +33 (0)4 93 16 64 10



— Saint-Valentin · Valentine's Day —

SAMEDI 14 FÉVRIER 2026 · SATURDAY, 14TH FEBRUARY 2026

AMUSE-BOUCHE

Royale de foie gras, grenade et réduction de balsamique,
petits croûtons croustillants
*Foie gras royale with pomegranate,
balsamic reduction and crispy croutons*

ENTRÉE

Asperges vertes de saison, caviar de Sologne,
mouseline légère aux herbes fraîches
*Seasonal green asparagus with Sologne caviar,
light herb mousseline*

PLAT

Noix de Saint-Jacques juste rôties,
nappées d'une sauce Américaine, légumes de saison et riz vénéré
*Lightly roasted scallops with sauce Américaine,
seasonal vegetables and venere rice*

DESSERT

Meringue croquante à la rose de Grasse,
émulsion de yaourt grec à la vanille,
agrumes frais et sorbet rose-agrumes
*Grasse rose crisp meringue, Greek yoghurt
and vanilla emulsion, fresh citrus and rose-citrus sorbet*

Menu à 110 € par convive, apéritif inclus · *Menu at €110 per guest, aperitif included*
Accord mets et vins (eau et café inclus) : 50 € par convive
Food and wine pairing (water and coffee included): €50 per guest

RESERVATION · restauration@lenegresco.com · +33 (0)4 93 16 64 11



VENDREDI 13 AU SOIR AU 15 FÉVRIER 2026
FRIDAY 13TH EVENING TO 15TH FEBRUARY 2026
HORS DÎNER DE LA SAINT-VALENTIN · EXCLUDING VALENTINE'S DAY DINNER

Entrées · Starters

- Salade d'avocat et quinoa, sauce chimichurri, betterave chiogga et grenade  24 €
Avocado and quinoa salad with chimichurri sauce, chiogga beetroot and pomegranate
- Soupe à l'oignon au bouillon de bœuf, gratinée au Comté 24 €
French onion soup with beef broth, gratinée with Comté cheese
- Œuf bio poché de la ferme Lavancia, échalote confite et crème de champignons de saison  26 €
Organic poached egg from Lavancia Farm with confit shallots and seasonal mushroom cream
- Crudo de pagre, mandarines caramélisées, vinaigrette à la grenade, notre poivre de papaye, sobacha 25 €
Crudo of sea bream, caramelised mandarins, pomegranate vinaigrette, our signature papaya pepper and sobacha infusion
- Foie gras de canard mi-cuit, compotée d'oignons au vinaigre balsamique, baguette toastée 27 €
Mi-cuit duck foie gras, accompanied by a compote of onions with balsamic vinegar and served with a toasted baguette
- Escargots bio de la ferme d'Odeline en persillade par 6 / 22 € · par 12 / 32 €
Odeline Farm's organic snails, served in a classic persillade (parsley and garlic butter), available as a half-dozen or a dozen

Terre · Land

- Pastilla de butternut et épinards, pâte de noisettes, coulis d'épinards et mesclun niçois  31 €
Pastilla of butternut squash and spinach, hazelnut paste, spinach coulis and a Niçoise mesclun salad
- Cuissot de cerf braisé, compotée de chou rouge et poires aux épices, jus réduit 43 €
Braised venison haunch, red cabbage and spiced pear compote, reduced jus
- Filet de bœuf Charolais rôti, légumes de saison et pommes grenailles rôties, sauce au poivre vert 51 €
Roasted Charolais beef fillet, seasonal vegetables, roasted baby potatoes, green pepper sauce
- Vol au vent de volaille Terre de Toine et ris de veau, sauce suprême à la moutarde à l'ancienne  43 €
Terre de Toine poultry vol-au-vent with veal sweetbreads and supreme sauce with wholegrain mustard
- Entrecôte Salers de 500g, condiment aubergine et ail confit, pommes pont-neuf et jus de bœuf au beurre d'ail 145 €/pour 2 pers
500 g Salers rib-eye steak, aubergine and garlic confit, pommes Pont-Neuf, beef jus with garlic butter



VENDREDI 13 AU SOIR AU 15 FÉVRIER 2026
FRIDAY 13TH EVENING TO 15TH FEBRUARY 2026
HORS DÎNER DE LA SAINT-VALENTIN · EXCLUDING VALENTINE'S DAY DINNER

Mer · Sea

- La soupe de roche de Steve Molinari, filets, rouille et croûtons  43 €
Steve Molinari's rockfish soup, served with filets, rouille and croutons
- Noix de Saint-Jacques rôties à la plancha, endive carmine et mousseline de châtaignes 43 €
A la plancha roasted scallops, carmine endive and chestnuts
- Filet de loup rôti, frites de panais et mousseline, cresson et noisettes 47 €
Roasted sea bass fillet, roasted parsnips, watercress and hazelnuts

Pâtes · Pastas

- Raviolis aux artichauts truffés, émulsion de roquette  38 €
Truffled artichoke ravioli, accompanied by a rocket emulsion
- Spaghettis au homard, bisque infusée à l'estragon et tomates cerises 57 €
Spaghetti with lobster, tarragon-infused bisque and cherry tomatoes

Desserts · Sweets

- Sélection de fromages de la maison Nery et condiments 17 €
Selection of cheeses from Maison Nery, accompanied by condiments
- L'absolu noisette 17 €
Absolute Hazelnut
- Tarte bourdaloue, glace à la vanille 17 €
Pear bourdaloue tart, accompanied by vanilla ice cream
- Salade de fruits de saison, granola du chef, sorbet ou glace au choix  15 €
Seasonal fruit salad, chef's granola and a choice of sorbet or ice cream
- Le Mont-Blanc marron et cassis 17 €
Mont-Blanc: meringue, chestnut cream and blackcurrant
- Île flottante à la vanille de Madagascar, pralines roses  17 €
Île flottante with Madagascar vanilla, pink pralines



VENDREDI 13 AU SOIR AU 15 FÉVRIER 2026
FRIDAY 13TH EVENING TO 15TH FEBRUARY 2026
HORS DÎNER DE LA SAINT-VALENTIN · *EXCLUDING VALENTINE'S DAY DINNER*



LES PLATS « SIGNATURE » DE VIRGINIE BASSELOT

Les recettes de La Rotonde sont élaborées par Virginie Basselot, cheffe exécutive du Negresco et du restaurant étoilé Le Chantecler. Au gré de ses rencontres, Virginie Basselot a sélectionné des produits locaux de la terre et de la mer qu'elle vous propose de découvrir dans certains de ses plats.



MENU LOVE PROMENADE

95 €

Crudo de pagre, mandarines caramélisées,
vinaigrette à la grenade, notre poivre de papaye, sobacha
*Crudo of sea bream, caramelised mandarins, pomegranate vinaigrette,
our signature papaya pepper and sobacha infusion*

ou / or

Foie gras de canard mi-cuit, compotée d'oignons
au vinaigre balsamique, baguette toastée
*Mi-cuit duck foie gras, accompanied by a compote of onions
with balsamic vinegar and served with a toasted baguette*



Risotto d'asperges vertes de saison et truffe noir
Seasonal green asparagus risotto with black truffle



Filet de loup rôti, frites de panais et mousseline, cresson et noisettes
Roasted sea bass fillet, roasted parsnips, watercress and hazelnuts

ou / or

Cuissot de cerf braisé, compotée de chou rouge et poires aux épices, jus réduit
Braised venison haunch, red cabbage and spiced pear compote, reduced jus



Tarte bourdaloue, glace à la vanille
Pear bourdaloue tart, accompanied by vanilla ice cream

ou / or

L'île flottante à la vanille de Madagascar, pralines roses ☼
Île flottante with Madagascar vanilla, pink pralines