

RÉVEILLON DE NOËL

MERCREDI 24 DÉCEMBRE 2025



SALON ROYAL

Carpaccio de Saint-Jacques, potimarron, cresson et mandarine

•
Foie gras de canard mi-cuit,
datte Medjool et chocolat noir Carúpano 70 %

•
Pintade Terre de Toine farcie à la châtaigne,
fricassée de champignons et topinambours,
jus de volaille parfumé à la truffe Melanosporum

•
Chariot, animation en salle :
Brie de Meaux et pain au blé ancien

•
Bûchette pistache, fleur d'oranger et clémentine de Vallauris

*Cocktail d'accueil à 19h au bar Le Versailles
et live musical tout au long de la soirée.*

Adultes : 195 € par convive, hors boissons

Eaux minérales et cafés inclus

Enfants : 0-4 ans offert, 4-12 ans menu adapté en 3 plats
90 € par enfant, boissons incluses

RÉSERVATION

restauration@lenegresco.com · 04 93 16 64 20

DÎNER DE LA SAINT-SYLVESTRE

MERCREDI 31 DÉCEMBRE 2025



SALON ROYAL

Galantine de volaille Terre de Toine,
cèpes et truffe Melanosporum



Rouget de Méditerranée, brioche toastée au lait de chou-fleur,
sommités au vinaigre



Filet de bœuf façon Rossini, pommes dauphines
et fricassée de potimarron et noisettes, jus réduit à la truffe



Saint-Nectaire fermier aux noix,
endive carmine et pain de campagne au blé ancien



Orange givrée et confite,
fine gelée, Arlette croustillante

Cocktail d'accueil à 19h30 au bar Le Versailles.

*Le quatuor musical itinérant Seb Chaumont and his Bopster Blue
anima le dîner de table en table.*

À partir de minuit, vous serez conviés à poursuivre la soirée en musique au Salon Masséna.

Adultes : 480 € par convive

Champagne à discréption, eaux minérales et cafés inclus

Enfants : 0-4 ans offert, 4-12 ans menu adapté en 3 plats

90 € par enfant, boissons incluses

RÉSERVATION

restauration@lenegresco.com · 04 93 16 64 20