

Le CHANTECLER

Les signatures de Jean-Denis

Langoustines rôties aux piments d'Espelette,
cromesquis de tête de veau aux feuilles de roquette.
58 € (entrée)

Cannellonis de tourteau à la mangue, marmelade d'agrume,
caviar prestige et crème parfumée de combava.
65 € (entrée)

Vapeur de turbot au beurre d'algue, artichauts et carottes fanes,
solférino de légumes de saison au cerfeuil.
82 € (plat)

Ris de veau clouté au chorizo, fricassée de girolles et petits oignons,
Macaronis dorés, jus court de braisage.
72 € (plat)

Les prémices

Caviar prestige, Maison Sturia	210 € / 30g ou	310 € / 50g
Caviar Oscietre, Maison Sturia	180 € / 30g ou	280 € / 50g

Foie gras de canard mi- cuit du Gers, fine gelée de litchi,
Marmelade d'ananas victoria au piment d'Espelette, brioche parfumée de citron vert.
45€

Pointes d'endives au Beaufort, copeaux de jambon « noir de Bigorre »,
Râpée de truffe noire et bouquet de pissenlits et feuilles de mâche.
56€

Gnocchi de légumes poêlés au beurre de cerfeuil,
Méridionale du potager de l'arrière-pays aux copeaux de parmesan Reggiano.
42€

Côté mer et océan

Noix de coquille Saint- Jacques truffées, sauce champagne
Oignons des Cévennes, poêlés de panais et chips.
78€

Sole de petit bateau parfumée de yuzu, condiment au citron confit et câpres,
Asperges de Provence rôties aux grains de caviar Oscietre.
82€

Dos de bar poêlé et bigorneaux façon persillade,
Mousseline de céleri, jus de coquillages safrané.
72€

Le terroir

Filet de bœuf de Salers piqué à la truffe, légumes de saison et pommes soufflées,
Cannelloni de queue de bœuf au bouillon de pot-au-feu
80€

Selle d'Agneau en marmelade de mandarine, chou pack Choi au beurre fumé
Tempura d'asperges vertes à la coriandre.
70€

Suprême de pigeon « Mieral » cuit au vert de blette et coppa,
Croustillant de cuisse confite en crémeux de gorgonzola
68€

Les fromages affinés par Mr Bordier à Saint-Malo.
22 €

Le
CHANTECLER

Menu découverte en surprises

Une invitation au fil du dîner, de surprise en surprise en faisant confiance à notre Chef sur des plats choisis et élaborés à partir de produits et de légumes frais issus de notre jardin d'altitude de Berre-les-Alpes.

Nous servons ce menu pour l'ensemble des convives à table jusqu'à 21h30.

180 €

Le Negresco ainsi que ses fournisseurs s'engagent et garantissent la provenance de toutes leurs viandes
(Nées, élevées et abattues)
Veau, agneau, foie gras, volaille et bœuf (France).

Prix nets et service compris/Inclusive all tax and service included