

LE CHANTECLER

RÉVEILLON & DÉJEUNER DE NOËL

Plaisir du palais...

Appetizer

•
Foie gras de canard mi-cuit et homard bleu,
gelée anisée de crustacés,
condiments de pincés à la mangue, brioche maison
Part-cooked duck foie gras and blue lobster
with shellfish jelly enhanced with anise,
Lobster claw and mango condiment,
and homemade brioche

•
Sole farcie aux girolles noisette, pousses de tétragone,
salsifis glacés au jus de volaille et émulsion au vin jaune
Sole stuffed with chanterelle mushrooms
with tetragon shoots,
and glazed salsify in chicken sauce with Vin Jaune emulsion

•
Suprême de chapon de Bresse truffé,
cuisse braisée aux marrons,
gratin de pomme de terre au diamant noir
Bresse capon breast with truffle, leg braised
with chestnut, and potato gratin with truffle

•
Gourmandise sucrée...

Pre-dessert

•
Délicatesse aux marrons de Berre-les-Alpes,
parfumée au kumquat,
caramel de beurre salé aux agrumes
Berre-les-Alpes chestnut dessert enhanced with kumquat
and salted butter caramel with citrus fruit

LE CHANTECLER

RÉVEILLON DU NOUVEL AN

Plaisir du palais...

Appetizer

•
Langoustines poêlées au caviar Oscietre,
et son carpaccio en marmelade de cédrat.

Cerfeuil tubéreux à la vanille

Pan-fried langoustine with "Ossetra" caviar,
langoustine Carpaccio with citron marmalade
and bulbous chervil with vanilla

•
Noix de coquille Saint-Jacques façon Rossini

Scallops Rossini style

•
St-Pierre confit à l'huile d'olive, tartare d'huîtres "Gillardeau"
Crosnes et panais, beurre blanc au poivre de Timut

John Dory confit in olive oil, with "Gillardeau" oyster tartare,
Chinese artichokes and parsnip,
and beurre blanc sauce with Timut pepper

•
Granité au Champagne rosé

Pink Champagne granita

•
Filet de bœuf Salers piqué à la truffe noire, sauce bordelaise
Poêlée de légumes d'hiver et pomme soufflée

Salers beef fillet steak studded with black truffle, bordelaise sauce
Sautéed winter vegetables and soufflé potatoes

•
Avant-goût sucré

Pre-dessert

•
Douceur au moka d'Ethiopie,
Crèmeux à la confiture de lait et confit de mangue à la badiane

Dessert enhanced with Ethiopian mocha,
and milk jam cream with mango and star anise confit



RÉVEILLONS
à la française

RÉVEILLON DE NOËL JEUDI 24 DÉCEMBRE 2015 · 180 €
DÉJEUNER DE NOËL VENDREDI 25 DÉCEMBRE 2015 · 180 €

JEUDI 31 DÉCEMBRE 2015 · 390 €

BRUNCH ROYAL DU 1^{ER} JANVIER

8 BUFFETS
AVEC MUSIQUE
ET GOURMANDISES
DANS LE SALON ROYAL.
UNE MAJESTUEUSE
FAÇON DE COMMENCER
L'ANNÉE.

110 €, 45 € POUR LES ENFANTS DE MOINS DE 12 ANS
DE 11H À 16H

ROYAL BRUNCH ON JANUARY 1ST

8 DELICIOUS BUFFETS
WITH MUSIC IN THE
SALON ROYAL.
A MAJESTIC START
TO THE NEW YEAR.

110 €, 45 € FOR CHILDREN UNDER 12 YEARS OF AGE
FROM 11 A.M. TO 4 P.M.

LA ROTONDE

RÉVEILLON DE NOËL

- Amuse-bouche
- Foie gras mi-cuit au céleri rave, gelée café Blue Montain, marmelade de mangue
- Suprême de dinde à la truffe, cuisse confite aux champignons, coulis de marrons et légumes de saison
- Pré-dessert
- La boule de Noël au praliné de noix de pécan, croustillant de chocolat au lait et orange amère
- Appetizer
- Part-cooked foie gras with celeriac, Blue Mountain coffee jelly and mango marmalade
- Turkey breast with truffle, turkey leg confit with mushrooms chestnut coulis and seasonal vegetables
- Pre-dessert
- Christmas ball with pecan nut praline, and milk chocolate with bitter orange crunch

JEUDI 24 DÉCEMBRE 2015 SOIR - 65 €

DÉJEUNER DE NOËL

- Amuse-bouche
- Foie gras mi-cuit au céleri rave, gelée café Blue Montain, marmelade de mangue
- Cabillaud en croûte de cèpes, pommes fondantes à l'huître "Bouzigues", sauce Champagne
- Suprême de dinde à la truffe, cuisse confite aux champignons, coulis de marrons et légumes de saison
- Pré-dessert
- La boule de Noël au praliné de noix de pécan, croustillant de chocolat au lait et orange amère
- Appetizer
- Part-cooked foie gras with celeriac, Blue Mountain coffee jelly and mango marmalade
- Cod in a cep mushroom crust with fondant potatoes and "Bouzigues" oysters, and Champagne sauce
- Turkey breast with truffle, turkey leg confit with mushrooms chestnut coulis and seasonal vegetables
- Pre-dessert
- Christmas ball with pecan nut praline, and milk chocolate with bitter orange crunch

VENDREDI 25 DÉCEMBRE 2015 MIDI - 80 €



INFORMATIONS | RÉSERVATIONS

+33 (0)4 93 16 64 00

restauration@lenegresco.com

www.lenegresco.com

LE NEGRESCO*****

37, PROMENADE DES ANGLAIS | 06000 NICE | FRANCE