



Peace
AND
LOVE
AU NEGRESCO

LES RÉVEILLONS 2016



INFORMATIONS | RÉSERVATIONS

+33 (0)4 93 16 64 00

restauration@lenegresco.com

www.lenegresco.com

LE NEGRESCO*****

37, PROMENADE DES ANGLAIS | 06000 NICE | FRANCE

RÉVEILLON & DÉJEUNER DE NOËL

L'éveil des papilles...
Appetizer...

•
Boule de foie gras de Noël à la truffe noire,
chutney d'ananas Victoria aux éclats de marrons
Christmas Foie gras globe with black truffle,
Victoria pineapple chutney with chestnut chunks

•
Aiguillettes de saint-pierre à l'émulsion de chorizo
Ibérique, gratinée de salsifis, carottes multicolores
John Dory filet slivers in Spanish Chorizo emulsion,
oven baked salsify and multicolored carrots

•
Suprême de chapon de Bresse truffé,
cuisse confite aux légumes d'hiver,
poêlée de cèpes et pommes soufflées
Bresse capon supreme spiced with truffle,
confit leg with winter vegetables,
stir fried porcini mushrooms and soufflé potatoes

•
Treize desserts de Noël
The Thirteen Christmas desserts

•
Le marron de Berre-les-Alpes acidulé à la bergamote,
sablé châtaigne et chocolat blanc
Berre-les-Alpes chestnut acidulated with bergamot,
chestnut short-bread and white chocolate

RÉVEILLON DE NOËL
SAMEDI 24 DECEMBRE AU SOIR · 180 €

DÉJEUNER DE NOËL
DIMANCHE 25 DECEMBRE À MIDI · 180 €

RÉVEILLON DU NOUVEL AN

L'éveil des papilles...
Appetizer...

•
Sphère croustillante d'huître Gillaudeau et pommes rattes,
fine gelée de Manzana et marmelade d'agrumes
Crunchy Gillaudeau oyster and Ratte potatoe sphere,
thin Manzana jelly and citrus fruit marmalade

•
Noix de coquille Saint-Jacques façon Rossini
Scallops Rossini style

•
Filet de bar rôti et caviar Oscietàre Sturia,
sauce Champagne, mousseline de topinambour
Roasted sea bass filet and Oscietàre Sturia caviar,
Champagne sauce, Jerusalem artichoke mousseline

•
Granité de Champagne rosé
Rosé Champagne granity

•
Noisette de chevreuil aux condiments d'oignons,
sauce grand veneur.
Gnocchi à la truffe et salsifis glacés
Venison loin with onion condiments, Grand veneur sauce,
truffle gnocchi and glazed salsify

•
Pré-dessert
Sweet refreshment

•
Pétillant au chocolat noir et clémentine,
caviar de clémentine et sablé aux agrumes du pays
Sparkling dark chocolate and clementine,
clementine caviar and regional citrus fruit short-bread

•
Une fin de gourmandises...
Final delicacies...

SAMEDI 31 DECEMBRE 2016 · 390 €

RÉVEILLON DE NOËL

SAMEDI 24 DÉCEMBRE AU SOIR · 65 €

- Amuse-bouche
- Terrine de foie gras aux artichauts, toast de pain d'épices, chutney de coing à la vanille
- Suprême de dinde fermière contisé à la truffe, cuisse farcie aux marrons de Berre-les-Alpes. Royal de topinambour au poivre du Sichuan
- Pré-dessert
- Douceur crémeuse de caramel sur un biscuit craquant aux fruits du mendiant
- Appetizer
- Foie gras terrine with artichokes, gingerbread toast, quince chutney with vanilla
- Free range turkey supreme with truffle, leg stuffed with Berre-les-Alpes chestnut, Jerusalem artichoke Royale with Sichuan pepper
- Sweet refreshment
- Caramel cream delight, on a crunchy dried fruits and nuts biscuit

DÉJEUNER DE NOËL

DIMANCHE 25 DÉCEMBRE À MIDI · 80 €

- Amuse-bouche
- Terrine de foie gras aux artichauts, toast de pain d'épices, chutney de coing à la vanille
- Noix de Saint-Jacques rôties, crémeux Parmentier au Noilly Prat. Palets de pomme de terre aux cèpes
- Suprême de dinde fermière contisé à la truffe, cuisse farcie aux marrons de Berre-les-Alpes. Royal de topinambour au poivre du Sichuan
- Pré-dessert
- Douceur crémeuse de caramel sur un biscuit craquant aux fruits du mendiant
- Appetizer
- Foie gras terrine with artichokes, gingerbread toast, quince chutney with vanilla
- Roasted scallops, creamy cottage pie with Noilly Prat, potato pucks with porcini mushrooms
- Free range turkey supreme spiked with truffle, leg stuffed with Berre-les-Alpes chestnut, Jerusalem artichoke Royale with Sichuan pepper
- Sweet refreshment
- Caramel cream delight, on a crunchy dried fruits and nuts biscuit

RÉVEILLON DU NOUVEL AN

Amuse-bouche

Appetizer...

Terrine de foie gras de canard gelée passion, brioche toastée, chutney fruits exotiques
 Duck Foie gras terrine with passion fruit jelly, toasted brioche, exotic fruit chutney

Ou/Or

Carpaccio de noix de Saint-Jacques parfumées au yuzu, betteraves multicolores et herbes fraîches
 Scallops carpaccio flavored with yuzu, multicolored beetroots and fresh herbs

Vapeur de turbotin au poivre de Timut, mousseline de panais, émulsion au jus de coquillages au basilic Thaï
 Steamed turbot with Timut pepper, parsnip mousseline, seafood jus emulsion with Thai basil

Ou/Or

Médaille de lotte, poêlée de champignons des bois, courge butternut et sauce Champagne
 Monkfish medallion, pan-seared wild mushrooms, butternut squash and Champagne sauce

Boudin blanc à la truffe façon Negresco, Tatin de pommes fruit à l'oignon doux, sauce ivoire
 Negresco's boudin blanc with truffle, apple Tatin with sweet onions, Ivory sauce

Ou/Or

Filet de bœuf Rossini, pomme boulangère, sauce Périgueux
 Beef filet Rossini style, boulangère potatoes, Périgueux sauce

Cube crémeux à la noix de coco, confit de mangue et sorbet fruit de la passion
 Creamy coconut cube, mango confit and passion fruit sorbet

Ou/Or

Tendresse de chocolat noir sur un sablé craquant, mousse légère de poire et croustillant caramel
 Tender dark chocolate on a crispy shortbread, light pear mousse and crunchy caramel

SAMEDI 31 DÉCEMBRE · 95 €

BRUNCH ROYAL DU 1^{ER} JANVIER

UNE SAVOUREUSE
SUCCESSION DE 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

A SERIES OF
FLAVOURSOME 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.

LE NEGRESCO *chez vous*

LA BÛCHE DE NOËL DU CHANTECLER

Commandez la bûche de Noël du chef pâtissier du Restaurant le Chantecler, une gourmandise de sablé au cacao, ganache au chocolat noir 70%, crémeux caramel et cacahuètes, mousse chocolat au lait.

75 € pour 5 personnes.

LA GALETTE DES ROIS BERGAMOTE ET NOISETTES

Cette année, plus qu'une galette traditionnelle, choisissez un régal de roi. Une pâte feuilletée croustillante garnie d'une frangipane à la bergamote de Sicile et d'éclats de noisettes torréfiées. Le chef pâtissier Fabrice Didier vous livre son secret : «J'ai choisi la bergamote pour sa légère acidité caractéristique qui modère le côté sucré d'une galette traditionnelle et y apporte du «tonus» et les noisettes qui donnent une longueur en bouche avec cette touche de fruits secs torréfiés.»

80 € pour 8 personnes.

COMMANDEZ DÈS MAINTENANT AU 04 93 16 64 00 OU
À RESTAURATION@LENEGRESCO.COM

ÉGALEMENT SUR LE SITE DU NEGRESCO, RUBRIQUE CHANTECLER
OU AUPRÈS DES CONCIERGES DE L'HÔTEL.