



Les réveillons
nordiques

2018



RÉVEILLON & DÉJEUNER DE NOËL

Oursin frais, mousse de fenouil et agrumes
Fresh sea urchin, citrus and fennel mousse

★

Foie gras de canard du Gers confit, gelée aux baies rouges
Preserved foie gras of Gers duck, red fruit jelly

★

Filet de sole sauce Nantua,
girolles et vermicelles. Purée d'épinard
Fillet of sole in Nantua sauce,
chanterelles and vermicelli. Spinach purée

★

Volaille de Bresse rôtie à la truffe noire,
salsifis au jus et ravioles de foie blond
Roast Bresse chicken with black truffle,
salsifi in jus and giblet ravioli

★

Brie aux noix et salade de mâche
Walnut Brie with lambs' lettuce salad

★

Citron jaune et noisette, en mousse légère,
sablé breton et panacotta noisette
Les 13 desserts en chariot ou serviteur muet
Light lemon and hazelnut mousse,
Breton butter shortcake and hazelnut panacotta
All 13 Christmas desserts
on a trolley or tiered cake stand

RÉVEILLON DE NOËL

LUNDI 24 DÉCEMBRE AU SOIR · 180 €

DÉJEUNER DE NOËL

MARDI 25 DÉCEMBRE À MIDI · 180 €

RÉVEILLON DU NOUVEL AN

Saumon mi-fumé, mi-cuit en chaud froid d'asperge
Chou au king crabe et wasabi
Allumette à la truffe noire et parmesan
Semi-smoked, semi-cooked salmon in asparagus chaud-froid
Wasabi king crab puff
Parmesan and black truffle matchsticks

★

Huître de Normandie en fine gelée de concombre,
mousse yuzu ice cream
Normandy oyster in fine cucumber jelly with yuzu mousse

★

Potimarron en velouté, glace truffe blanche d'Alba
Creamy potimarron soup, Alba white truffle ice

★

Homard sauce thermidor
Lobster thermidor

★

Dos de bar en vapeur d'algues, caviar et sauce Champagne
Bass fillet in seaweed steam, caviar and champagne sauce

★

Sorbet Cranberry aux épices, vodka
Spicy vodka cranberry sorbet

★

Filet de renne rôti aux baies de genièvre,
truffes noires topinambours et fruits secs.
Roast reindeer fillet with juniper berries, black truffles,
Jerusalem artichokes and dried fruit and nuts

★

Mont d'Or à la truffe noire et toast de pain de campagne grillé
Mont d'Or with black truffle and toasted pain de campagne

★

Pomme verte fondante au Champagne et sablé croquant
Green apple champagne fondant with crunchy butter biscuit

★

Gourmandise au chocolat noir,
parfumée au pamplemousse rose et vanille de Tahiti
Dark chocolate delicacy flavoured
with pink grapefruit and Tahitian vanilla

LUNDI 31 DÉCEMBRE 2018 · 350 €

RÉVEILLON DU NOUVEL AN

ÉVÉNEMENT

LA ROTONDE SE MET SUR SON 31
AU SALON ROYAL

SPECIAL EVENT

LA ROTONDE'S FESTIVE FINERY
IN THE SALON ROYAL

Canapés amuse-bouche
Open sandwich appetizers



Foie gras de canard en royal, gelée de Porto et mousse noisette
Duck foie gras royale, Port jelly and hazelnut mousse



Noix de coquille Saint-Jacques et gambas,
bouillon au parfum de citronnelle luté, en cocotte

Scallops, Mediterranean prawns
and citronnelle-flavoured bouillon
cooked in a sealed casserole



Paleron de bœuf, croustille fondant,
mousse de céleri et pistache, laitue braisée et jus truffé
Chuck steak, mouth-melting chips,
celery and pistachio mousse, braised lettuce and truffled jus



Pomme verte en mousse et pochée,
sorbet grenade sur un sablé breton

Green apple mousse, poached green apple
and pomegranate sorbet on Breton shortbread



LUNDI 31 DÉCEMBRE 2018 · 95 €

RÉVEILLON & DÉJEUNER DE NOËL

Escargots en persillade,
conçassée de tomates
Snails in parsley butter,
tomato concassé



Carpaccio de noix de Saint Jacques,
glace aux oursins
et fenouil croquant au curry

Scallop carpaccio,
sea urchin ice
and crisp curried fennel



Dinde farcie aux marrons,
gratin de blettes et champignons
Turkey with chestnut stuffing,
chard gratin and mushrooms



Brie aux noix
Walnut Brie



Le délice de Forêt Noire du Negresco
The Negresco's special Black Forest delight

RÉVEILLON DE NOËL
LUNDI 24 DÉCEMBRE AU SOIR · 85 €

DÉJEUNER DE NOËL
MARDI 25 DÉCEMBRE À MIDI · 85 €



LE BAR SE MET EN
FÊTE DU 21 DÉCEMBRE
AU 5 JANVIER AVEC UN
DUO MUSICAL À PARTIR
DE 19H.

RÉVEILLON DU 31

- DÈS 18H, ACCUEIL MUSICAL
ET APÉRITIF
- APRÈS VOTRE DÎNER DE
RÉVEILLON, SOIRÉE “DJ LIVE”
JUSQU’AU BOUT DE LA NUIT.

PROGRAMME SUR WWW.LENEGRESKO.COM
OU SUR LA PAGE FACEBOOK DU BAR

THE BAR IS IN FESTIVE
MOOD FROM 21 DECEMBER
TO 5 JANUARY WITH A
MUSICAL DUO FROM 7PM.

NEW YEAR’S EVE

- MUSIC AND APÉRITIF FROM 6PM
- AFTER YOUR NEW YEAR’S EVE DINNER,
LIVE DJ PARTY ALL NIGHT LONG.

CHECK OUT THE PROGRAMME AT WWW.LENEGRESKO.COM
OR THE BAR’S FACEBOOK PAGE.

BRUNCH ROYAL
DU 1^{ER} JANVIER

UNE SAVOUREUSE
SUCCESION DE BUFFETS
AVEC MUSIQUE LIVE
ET GOURMANDISES
DANS LE SALON ROYAL.

UNE MAJESTUEUSE
FAÇON DE COMMENCER
L’ANNÉE.

105 €, OFFERT AUX ENFANTS DE MOINS DE 8 ANS,
50 € POUR LES 8-12 ANS
DE 11H30 À 15H

ROYAL BRUNCH
ON JANUARY 1ST

A SERIES OF
FLAVOURSOME BUFFETS
WITH LIVE MUSIC IN THE
SALON ROYAL.

A MAJESTIC START
TO THE NEW YEAR.

105€, FREE FOR CHILDREN UNDER 8,
50€ FOR 8- TO 12-YEAR-OLDS
FROM 11:30 A.M. TO 3 P.M.



LA BÛCHE DE NOËL DU CHANTECLER

Un "traineau du Père Noël" en chocolat blanc, biscuit moelleux, confit d'ananas et mousse à la noix de coco au poivre des gorilles.

45 € pour 6 à 8 personnes

Santa's sled in white chocolate, sponge cake, pineapple jam and coconut mousse with gorilla pepper.

€45 for 6 to 8 people



LA GALETTE DES ROIS

Frangipane aux fruits de la passion avec une tuile croustillante au sésame.

40 € pour 6 à 8 personnes

Passion fruit frangipane with crunchy sesame biscuit.

€40 for 6 to 8 people



LE NEGRESCO

INFORMATIONS | RÉSERVATIONS

+33 (0)4 93 16 64 00

restauration@lenegresco.com • www.lenegresco.com

LE NEGRESCO*****