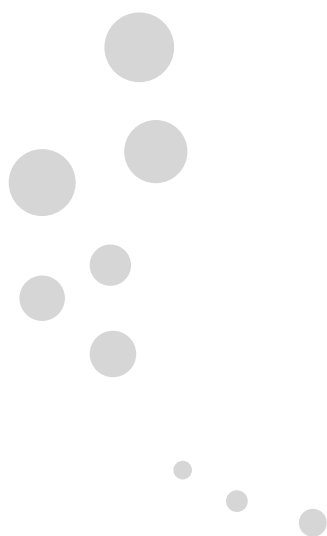


LE CHANTECLER



LE CHANTECLER



# *Les extraits de mon carnet*

---

## **COURGETTES BIO :**

*Jean Charles Orso "La campagne Orso" à Cannes La Bocca*

## **POISSONS DE LA BAIE DES ANGES :**

*Steve Molinari à la Baie des Anges*

## **SAFRAN :**

*Mélanie Cassard, "La cabane à safran" à Venanson*

## **BŒUF JERSIAISE :**

*Guillaume Gatard "Élevage Gatard", à Boismé*

## **POISSONS :**

*Cyril Lorenzi "Les pêcheries de l'océan" à Menton*

## **CAVIAR :**

*Keyan Eslamdoust, "La maison Nordique"*

## **LÉGUMES :**

*Romain Balestrieri "Terroir Truffe" à Tavernes*

## **FROMAGE DE CHÈVRE :**

*Jorge Monteiro «Fromagerie Monteiro» à Peymeinade*

## **FLEURS :**

*Eve Vernice, "Les jardins d'Eve" à Menton*

## **ROSES :**

*Stephanie Aufrere-Montigny, "Le comptoir de la rose" à Grasse*

## **FRUITS CONFITS :**

*La Maison Auer à Nice*

## **PAIN :**

*Jean-Paul Veziano, Antibes*

## **HUILE D'OLIVE :**

*Henri Derepas, "Le domaine de Champsoléil" à La Trinité*

*Le Negresco ainsi que ses fournisseurs s'engagent et garantissent la provenance de toutes leurs viandes*

*(nées, élevées et abattues) veau, agneau, pigeon, foie gras et bœuf (France).*

*Nos pièces d'art de la table sont disponibles à la vente.*

*Pour toute information supplémentaire, nous vous invitons à vous renseigner auprès de notre équipe de salle.*

*Tous nos tarifs sont taxes et services compris, par personne, hors boisson.*

*Aucun règlement par chèque n'est accepté.*

## *L'éveil des sens*

---

### *LES FLEURS DE COURGETTE DE JEAN CHARLES ORSO*

*mozzarella fumée, pistache de Bronte et coriandre*

---

### *LA SERIOLE*

*snackée, haricots coco et mousseline de basilic*

---

### *LA MÛRE*

*yaourt grec, poivre de cassis*

*petit épeautre soufflé de l'arrière-pays*

*110€ par personne, hors boissons*

*Disponible le mercredi et jeudi uniquement*

*Fromages en suggestion 29€*

# *Le chant des saveurs*

---

## *LES FLEURS DE COURGETTE DE JEAN CHARLES ORSO*

*mozarella fumée, pistache de Bronte et coriandre*

---

## *LES CÈPES DE LOZÈRE*

*tomme de Nice, crème glacée aux cèpes*

---

## *LE CABILLAUD NACRÉ*

*courge butternut, perles du Japon*

*beurre citron-mélisse*

---

## *L'AGNEAU DES ALPILLES*

*grillé, aubergines fumées*

*jus d'agneau à la tomate*

---

## *LA MÛRE*

*yaourt grec, poivre de cassis*

*petit épeautre soufflé de l'arrière-pays*

---

*OU*

## *L'HUILE D'OLIVE DE CHAMPSOLEIL*

*crémeux léger rafraîchi d'eau de fleur d'oranger,*

*fines feuilles de chocolat pure origine du Venezuela*

*175€ par personne, hors boissons*

*Fromages en suggestion 29€*

# *Les secrets de Virginie*

*en surprises, 8 Actes*

---

*220€ par personne, hors boissons*

## Nos plaisirs

---

### LE LOUP SAUVAGE DE MÉDITERRANÉE ET HUITRES DE NORMANDIE

*en tartare, crème citron et caviar de Sologne*

98€

---

### LES FLEURS DE COURGETTE DE JEAN CHARLES ORSO

*mozzarella fumée, pistache de Bronte et coriandre*

37€

---

### LES RAVIOLES DE CHÈVRE DE JORGE MONTEIRO

*thé glacé aux herbes*

42€

---

### LES CÈPES DE LOZÈRE

*tomme de Nice, crème glacée aux cèpes*

49€

---

### LE CABILLAUD NACRÉ

*courge butternut, perles du Japon*

*beurre citron-mélisse*

52€

---

### LE BŒUF JERSIAISE

*aux olives de Nice, anchois et artichauts*

81€

---

### LE PIGEON DES DEUX-SÈVRES

*rôti sur le coffre, shiso, prunes sauvages*

*céleri rave*

78€

## Nos affinages

---

*Sélection de fromages d'ici et d'ailleurs affinés par Monsieur Néry*

29€

## Nos gourmandises

---

### LA MÛRE

*yaourt grec, poivre de cassis*

*petit épeautre soufflé de l'arrière-pays*

34€

---

### L'HUILE D'OLIVE DE CHAMPSOLEIL

*crèmeux léger rafraîchi d'eau de fleur d'oranger,*

*fines feuilles de chocolat pure origine du Venezuela*

37€

---

### LA TOMATE DE L'ARRIERE-PAYS NIÇOIS

*tomate ananas en sorbet et confiture*

*fraises de Laserreduplan*

27€

# *La Madeleine de Proust*

*jusqu'à 12 ans*

---

## *LES FLEURS DE COURGETTE DE JEAN CHARLES ORSO*

*mozzarella fumée, pistache de Bronte et coriandre*

---

## *LE CABILLAUD NACRÉ*

*légumes de saison*

*OU*

## *LE BŒUF JERSIAISE*

*pommes de terre et légumes*

---

## *CHOCOLAT ET CARMEL*

*en mousse légère*

*OU*

## *LE DÔME GLACÉ DU NEGRESCO*

*vanille et fraise*

*55€ par personne, hors boissons*



# LE CHANTECLER

Menus à titre indicatif,  
sous réserve de modification en fonction des produits  
et des arrivages de la semaine.

Pour toute information supplémentaire,  
nous vous invitons à vous renseigner auprès de notre équipe de salle.

Tous nos tarifs sont taxes et services compris,  
par personne, hors boisson.

Aucun règlement par chèque n'est accepté.



**LE NEGRESCO**

37 promenade des Anglais, 06000 Nice · France · T +33 (0)4 93 16 64 00 · [reservations@lenegresco.com](mailto:reservations@lenegresco.com)

[www.lenegresco.com](http://www.lenegresco.com)