



RÉVEILLON DE NOËL
SAMEDI 24 DÉCEMBRE 2022

DÉJEUNER DE NOËL
DIMANCHE 25 DÉCEMBRE 2022

LE CHANTECLER

Foie blond Terre de Toine en Royale, cresson de fontaine et pleurotes



Noix de Saint-Jacques aux agrumes, butternut fumé et couteaux



Trou Normand



Poularde de Terre de Toine à la truffe noire du Périgord,
topinambours et fruits du mendiant



Brillat-Savarin aux morilles et salade de pourpier



Clémentine de Corse, fine feuille de meringue craquante et crémeux de marron

Votre dîner sera accompagné par les notes du pianiste Luc Escolano

Adultes : 380 € par convive hors boissons

Eaux minérales et café inclus

Accord mets et vins : 220 € par convive

Enfants : 0-4 ans offert, 4-12 ans menu adapté en 3 plats à 110 € par enfant, boissons incluses

RÉSERVATION

chantecler@lenegresco.com - 04 93 16 64 10





DÎNER DE LA SAINT-SYLVESTRE

SAMEDI 31 DÉCEMBRE 2022

LE CHANTECLER

Huître de Giol grillée, condiment pomme, œufs de poisson, mousse vodka



La Truffe noire en salade tiède de salsifis, mousse de Pecorino



Langouste pochée, condiment mangue bergamote et salicorne



Trou Normand



Ris-de-veau aux câpres, épinards de chez Jean-Charles Orso et champignons de saison



Mont d'Or au vin jaune, pain aux noix et pissenlit



Fines feuilles de chocolat noir, confit d'oreilles et crémeux à la liqueur de sapin

*Votre dîner sera accompagné par les notes du pianiste Luc Escolano
A minuit, une coupe de Champagne vous sera servie pour célébrer la nouvelle année
et vous serez conviés à continuer la soirée avec notre DJ*

Adultes : 590 € par convive hors boissons

Eaux minérales et café inclus

Accord mets et vins : 330 € par convive

Enfants : 0-4 ans offert, 4-12 ans menu adapté en 3 plats à 190 € par enfant, boissons incluses

RÉSERVATION

chantecler@lenegresco.com · 04 93 16 64 10

