

2 0 2 2



Réveillons  
Belle époque



*Retrouvez l'élegance et le raffinement  
des fêtes de la "Belle Epoque" à l'hôtel Le Negresco.  
Cette fin d'année et le passage à la nouvelle  
marquent l'anniversaire de notre palace,  
110 ans de luxe et de célébrations.*

*Virginie Basselot, notre Cheffe étoilée MICHELIN,  
vous fera découvrir une gastronomie créative,  
inspirée par les meilleurs producteurs.*

*Venez partager, en famille ou entre amis,  
l'héritage et la légende, les ors et le faste  
de l'une des plus belles adresses de la Riviera.*

*Return to the Belle Epoque era with all its elegance  
and refinement at Le Negresco hotel.  
The Christmas season and the New Year  
mark the anniversary of our palace, which is steeped  
in 110 years of luxury and celebrations.*

*Our MICHELIN starred chef, Virginie Basselot,  
will be presenting a creative cuisine  
inspired by the best local producers.*

*Come with your friends or family and experience  
the legacy and the legend, the gold and the glamour  
in one of the most prestigious address on the Riviera.*



## RÉVEILLON DE NOËL SAMEDI 24 DÉCEMBRE 2022

### SALON ROYAL

Gravlax de truite du Cians à la clémentine, pétales de seigle et lait ribot



Noix de Saint-Jacques de la Baie de Seine rôties aux topinambours  
et bouillon de crustacés



Poularde d'Eric et Marta, les cuisses en capoun et jus truffé



Chaource aux pistaches de Sicile et bouquet de mâche



Pavlova façon Mont-Blanc

*Cocktail d'accueil à 19h00 au Salon Versailles et live musical tout au long de la soirée*

Adultes : 195 € par convive hors boissons

Eaux minérales et café inclus

Enfants : 0-4 ans offert, 4-12 ans menu adapté en 3 plats à 90 € par enfant, boissons incluses

### RÉSERVATION

[restauration@lenegresco.com](mailto:restauration@lenegresco.com) · 04 93 16 64 20



## CHRISTMAS EVE DINNER SATURDAY DECEMBER 24<sup>TH</sup>, 2022

### SALON ROYAL

Gravlax of Cians trout with clementine, rye petals, and Brittany buttermilk



Roasted scallops from the Bay of the Seine River  
with Jerusalem artichokes and shellfish broth



Eric and Marta's poulard, Capoun-style thighs, and truffle juice



Chaource cheese with Sicilian pistachios and bouquet of lamb's lettuce



Mont-Blanc style Pavlova

*Welcome cocktail at 7pm in the Salon Versailles and live music all night*

Adults: €195 per guest excluding drinks

Mineral water and coffee included

Children: 0-4 years free, 4-12 years special 3-course menu available for €90 per child, beverages included

### RÉSERVATION

[restauration@lenegresco.com](mailto:restauration@lenegresco.com) · +33 (0)4 93 16 64 20





## RÉVEILLON DE NOËL SAMEDI 24 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



Pouarde 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

## CHRISTMAS EVE DINNER SATURDAY DECEMBER 24<sup>TH</sup>, 2022

### LE CHANTECLER

Terre de Toine blond foie Royale, watercress, and hirateke mushrooms



Sea scallops with citrus fruits, smoked butternut, and razor clams



Trou Normand



Terre de Toine poulard with Périgord black truffle,  
Jerusalem artichokes, and mendians



Brillat-Savarin with morels and purslane salad



Corsican clementine, crispy meringue leaf, and creamy chestnuts

*You will enjoy your dinner to the sound of pianist Luc Escolano*

Adults: €380 per guest excluding drinks

Mineral water and coffee included

Food and wine pairing: €220 per guest

Children: 0-4 years free, 4-12 years special 3-course menu available for €110 per child, beverages included

### RÉSERVATION

chantecler@lenegresco.com · +33 (0)4 93 16 64 10



## 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
- 
- Pouarde 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 déjeuner 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

## CHRISTMAS LUNCHEON

### SUNDAY DECEMBER 25<sup>TH</sup>, 2022

#### LE CHANTECLER

- Terre de Toine blond foie Royale, watercress, and hirateke mushrooms
- 
- Scallops with citrus fruits, smoked butternut, and razor clams
- 
- Trou Normand
- 
- Terre de Toine poulard with Périgord black truffle,  
Jerusalem artichokes, and mendians
- 
- Brillat-Savarin with morels and purslane salad
- 
- Corsican clementine, crispy meringue leaf, and creamy chestnuts

*You will enjoy your lunch to the sound of pianist Luc Escolano*

Adults: €380 per guest excluding drinks

Mineral water and coffee included

Food and wine pairing: €220 per guest

Children: 0-4 years free, 4-12 years special 3-course menu available for €110 per child, beverages included

#### RESERVATION

chantecler@lenegresco.com · +33 (0)4 93 16 64 10





## DÎNER DE LA SAINT-SYLVESTRE SAMEDI 31 DÉCEMBRE 2022

### SALON ROYAL

Parfait d'artichauts violets au foie gras, riquette et vinaigre de Sakura



Turbot de nos côtes poché au champagne, salsifis fondants et salicornes



Veau du Limousin fumé aux aiguilles de sapin,  
mille-feuille de Monalisa et butternut



Brie de Meaux truffé, mesclun d'hiver



Entremet chocolat aux notes d'agrumes

*Cocktail d'accueil à 20h00 au Salon Versailles*

*Le quatuor musical itinérant Seb Chaumont and his Bopster Blue*

*animera le dîner de table en table*

*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 : 320 € par convive hors boissons

Eaux minérales et café inclus

Enfants : 0-4 ans offert, 4-12 ans menu adapté en 3 plats à 90 € par enfant, boissons incluses

### RÉSERVATION

restauration@lenegresco.com · 04 93 16 64 20



## NEW YEAR'S EVE DINNER SATURDAY DECEMBER 31<sup>ST</sup>, 2022

### SALON ROYAL

Purple Artichoke Parfait with Foie Gras, riquette salad and Sakura vinegar



Champagne poached turbot, salsify fondant and Salicornia



Limousin veal smoked with fir needles,  
Monalisa mille-feuille and butternut



Truffled Brie de Meaux, winter mesclun



Chocolate entremet with citrus notes

*Welcoming cocktail at 8pm in the Salon Versailles*

*For the occasion, Seb Chaumont and his Bopster Blue strolling musical quartet*

*will play music from table to table throughout the dinner*

*To celebrate the New Year, you will be served a glass of champagne at midnight*

*and invited to party with our DJ*

Adults: €320 per guest excluding drinks

Mineral water and coffee included

Children: 0-4 years free, 4-12 years special 3-course menu available for €90 per child, beverages included

### RÉSERVATION

restauration@lenegresco.com · +33 (0)4 93 16 64 20





## 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-véau 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'airelles et crèmeux 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



## NEW YEAR'S EVE DINNER

### SATURDAY DECEMBER 31<sup>ST</sup>, 2022

#### LE CHANTECLER

- Grilled Giol's oyster, apple condiment, fish roe and vodka mousse
- 
- Black truffle in a lukewarm salsify salad, Pecorino mousse
- 
- Poached lobster, mango bergamot chutney and samphire
- 
- Trou Normand
- 
- Sweetbreads with capers, Jean-Charles Orso's spinach, and seasonal mushrooms
- 
- Mont d'Or with Jura yellow wine, walnut and dandelion bread
- 
- Fine leaves of pure dark chocolate, candied cranberries and creamy fir liqueur

*You will enjoy your dinner to the sound of pianist Luc Escolano  
To celebrate the New Year, you will be served a glass of champagne at midnight  
and invited to party with our DJ*

Adults: €590 per guest excluding drinks

Mineral water and coffee included

Food and wine pairing: €330 per guest

Children: 0-4 years free, 4-12 years special 3-course menu available for €190 per child, beverages included

#### RÉSERVATION

chantecler@lenegresco.com · +33 (0)4 93 16 64 10





## SOIRÉE DE LA SAINT-SYLVESTRE SAMEDI 31 DÉCEMBRE 2022

### LE BAR

Sélection gourmande de mignardises, cocktails et champagnes vous seront proposés à la carte

Animation musicale tout au long de la soirée et même un peu plus tard dans la nuit !

### SALON MASSENA

De minuit à 2h du matin, poursuivez la soirée festive avec notre DJ et notre bar à champagne

20 € la coupe

Soirée réservée aux hôtes de l'hôtel,  
du Chantecler et du Salon Royal.

## BRUNCH DU 1<sup>ER</sup> DE L'AN DIMANCHE 1<sup>ER</sup> JANVIER 2023

### SALON ROYAL

Animation musicale par le Quatuor itinérant Seb Chaumont and his Bopster Blue

Accueil de 13h00 à 15h00

### RÉSERVATION

[restauration@lenegresco.com](mailto:restauration@lenegresco.com) · 04 93 16 64 20

Adultes : 195 € par convive

Champagne à discréption, eaux minérales et café inclus

Enfants : 0-4 ans offert, 4-12 ans menu adapté 3 plats  
à 90 € par enfant, boissons incluses.



## NEW YEAR'S EVE PARTY SATURDAY DECEMBER 31<sup>ST</sup>, 2022

### LE BAR

The chef's selection of canapés and nibbles, cocktails and Champagne



Live music throughout the evening and even later in the night !

### SALON MASSENA

From midnight to 2 am, enjoy a fabulous party with our DJ and Champagne bar

€20 per glass of Champagne

This party is exclusively reserved for the guests of the hotel,  
Le Chantecler and the Salon Royal

## NEW YEAR'S DAY BRUNCH SUNDAY JANUARY 1<sup>ST</sup>, 2023

### SALON ROYAL

Live music by the strolling musical quartet Seb Chaumont and his Bopster Blue

You are welcome from 1pm to 3pm

### RÉSERVATION

[restauration@lenegresco.com](mailto:restauration@lenegresco.com) · +33 (0)4 93 16 64 20

Adults: €195 per guest

Unlimited champagne, mineral water and coffee included

Children: Complimentary meal for children aged 0-4 years, special 3-course  
€90 menu for children 4-12 years old, including beverages



## LE NEGRESCO CHEZ VOUS LE NEGRESCO AT HOME



### LA BÛCHE HAUT-DE-FORME

Clin d'œil aux voituriers de la Maison, la bûche Haut-de-forme propose un juste équilibre entre tradition française et modernité pour vos fêtes de fin d'année.

Elle a été réalisée toute en légéreté : biscuit moelleux aux châtaignes de Corse, onctueuse crème brûlée aux châtaignes, mousse bavaroise à la vanille bleue de la Réunion; l'ensemble rafraîchi d'un confit de cassis noir de Bourgogne.

Taille unique 8/10 personnes au prix de 95 €

**DISPONIBILITÉS :** du 17/12 au 31/12 inclus, sur commande uniquement. À commander et payer directement en ligne sur [www.lenegresco.com](http://www.lenegresco.com), dans la rubrique « coffrets/gourmandises à emporter ». À retirer à La Rotonde aux heures indiquées lors de votre commande dans une jolie boîte aux couleurs de l'hôtel Le Negresco.

### THE TOP-HAT YULE LOG

With a nod to the Hotel's parking valets, the Haut-de-forme log offers the right balance between French tradition and modernity for your end-of-year celebrations.

It combines the lightness of a soft biscuit base made from Corsican chestnuts, a luscious chestnut crème brûlée, and a Bavarian mousse with blue vanilla from Reunion, the whole pastry is refreshingly flavoured with a Burgundy blackcurrant confit.

One size 8/10 persons for €95

**AVAILABILITY:** from 17/12 to 31/12 included, on order only. Orders and payments can be made directly online on our website [www.lenegresco.com](http://www.lenegresco.com), under the section "Offers & gift boxes/Gourmet treats to go". Pick-up in La Rotonde in a beautiful box decorated with the colours of Le Negresco hotel.

## LE NEGRESCO CHEZ VOUS LE NEGRESCO AT HOME



### LA GALETTE DES ROIS

Gourmande et craquante, la galette des rois finement feuilletée cache sous une frangipane amande une fève représentant le dôme rose du Negresco.

Taille unique 8/10 personnes au prix de 48 €

**DISPONIBILITÉS :** du 02/01 au 30/01 inclus, sur commande uniquement, à retirer à La Rotonde aux heures indiquées lors de votre commande. Réserver/commander 48 heures en amont minimum. À commander et payer directement en ligne sur notre site [www.lenegresco.com](http://www.lenegresco.com), dans la rubrique « coffrets/gourmandises à emporter ».



Tous nos services sont toutes taxes et service compris

All our prices include service and VAT

### THE THREE-KINGS CAKE

The deliciously crispy crust of the Three King's cake is made of thin flaky pastry. The moist and buttery almond frangipane cream conceals a charm which is a miniature of Le Negresco's legendary pink dome.

One size 8/10 persons for €48

**AVAILABILITY:** from 02/01 to 30/01 included, on order only. Pick up in La Rotonde at the time indicated on your order. Reserve and order 48 hours in advance. Orders and payments can be made directly online on our website [www.lenegresco.com](http://www.lenegresco.com), under the section "Offers & gift boxes/Gourmet treats to go".

# JEANNE

LE NEGRESCO



## ET POUR VOS CADEAUX...

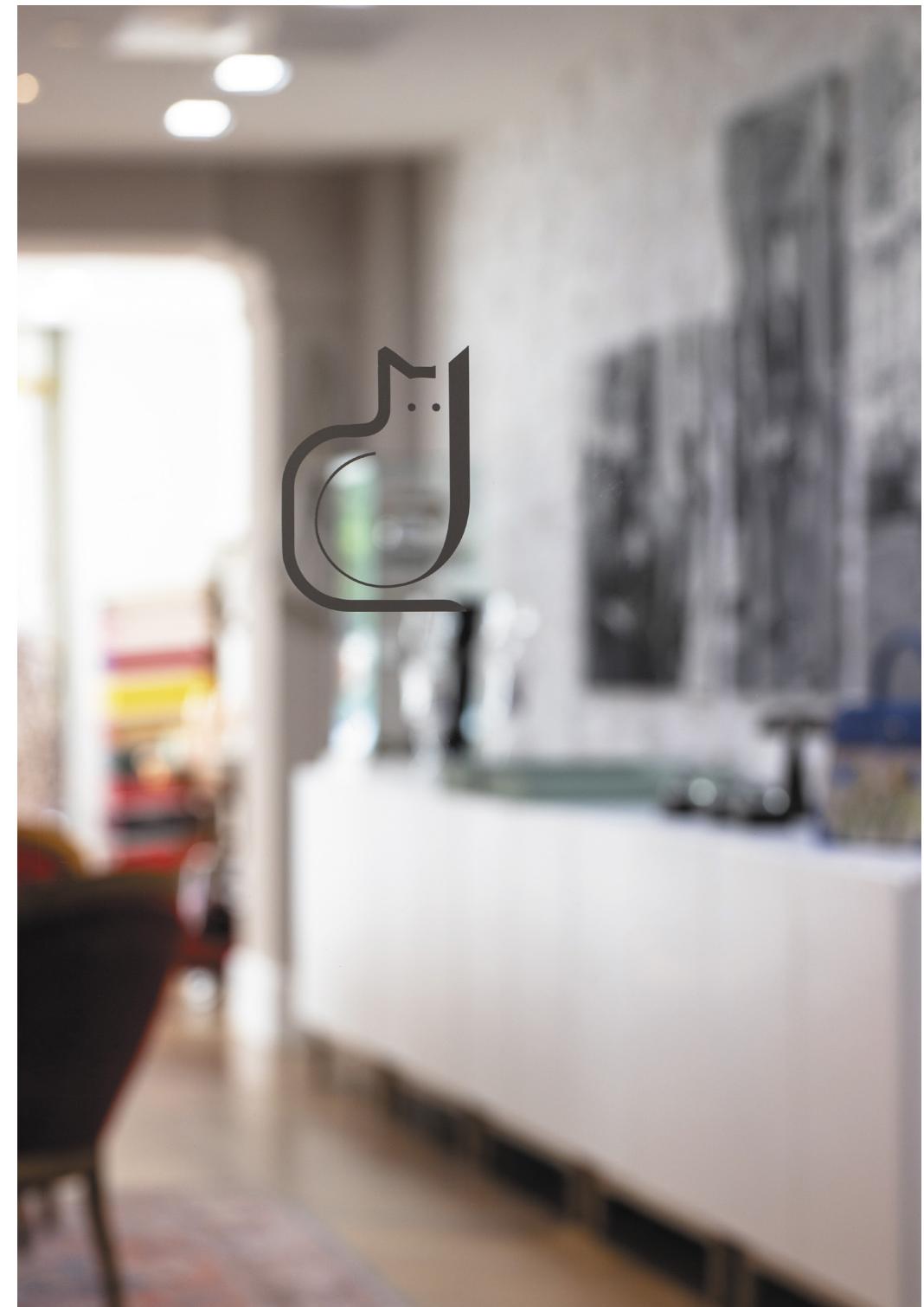
Nous vous invitons à découvrir «Jeanne», la boutique de l'hôtel Le Negresco. En hommage à Jeanne Augier, nous avons voulu ce lieu à son image : curieuse, novatrice, à l'affût de la création contemporaine. Accessoires de mode, littérature, objets insolites, senteurs et saveurs, tous nos articles sont le fruit d'une recherche passionnée, rigoureuse et vertueuse. Des matières recyclées, des artisans écoresponsables, la grande majorité de nos produits sont « Made in France ». Bon nombre de nos créations sont uniques, de quoi offrir un cadeau original ou emporter un souvenir d'un séjour mémorable.

Boutique ouverte le lundi,  
de 10h00 à 13h00 et de 14h00 à 18h00  
du mardi au dimanche, de 10h00 à 13h00  
et de 14h00 à 19h00

## FOR SPECIAL AND UNIQUE PRESENTS...

We invite you to discover Le Negresco's boutique, Jeanne. We wanted to create a space in the image of Jeanne Augier: curious, innovative and constantly in tune with the latest trends. Fashion accessories, literature, extraordinary objects, fragrances, and flavours... every item stems from a passionate, rigorous, and ethical approach. Recycled materials, eco-responsible artisans, the vast majority of the products on sale are "Made in France". These unique and exclusive creations constitute the perfect present or memento of a wonderful experience.

The boutique will be open  
Monday, from 10am to 1pm and from 2pm to 6pm.  
Tuesday to Sunday, from 10am to 1pm  
and from 2pm to 7pm.





LE NEGRESKO

+33 (0)4 93 16 64 00 · [restauration@lenegresco.com](mailto:restauration@lenegresco.com) · [www.lenegresco.com](http://www.lenegresco.com)  
37 Promenade des Anglais, 06000 Nice · France