



DÎNER  
DE LA SAINT-VALENTIN

---

LE CHANTECLER ❁

Amuse-Bouche



Noix de coquille Saint-Jacques en tartare, gelée de mimosa



Asperge vertes et truffe noire, œuf fermier d'Agnès Papone



Volaille de Terre de Toine, pochée au citron de Menton, olives de Nice et artichaut épineux



Pomme Granny Smith en mousse légère et hibiscus



Fleur de passion au cœur de fruits exotiques, sorbet passion



Mignardises

290 € par convive, hors boissons

Accord mets et vins : 180 € par convive

**RESERVATION**

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

Menu sous réserve de modification en fonction des arrivages.

