LE CHANTECLER

Les extraits de mon carnet

POTIMARRON ET PRUNES SAUVAGES :

Agnès Papone «La Ferme de Lavancia» à Puget-Théniers

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

PIGEONS :

SARL Rosema «J.A Gastronomie» à Saint-Barthélémy-d'Anjou

HERBES :

Blanche Duncombe «La Pousseraie» à Nice

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 Champsoleil" à La Trinité

PETIT ÉPEAUTRE :

Sandrine Giraud à Valderoure

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.

Le chant des saveurs

LES ASPERGES DE L'ARRIÈRE-PAYS

crème de poutargue et tuile de sarrasin

LES PLEUROTES

rôtis, parfums de café et fève de tonka

LE CABILLAUD NACRÉ

safran bio de Mélanie Cassard, perles du Japon

moules de Giol et fenouil

LE BŒUF JERSIAISE

aux olives de Nice, anchois et artichauts

LE PAMPLEMOUSSE DE GOLFE-JUAN

aux parfums de baie de Batak, rafraîchi de noix de coco

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

En accord mets et vins

3 verres 90€

5 verres 130€

Fromages en suggestion 29€

Les secrets de Virginie

en surprises, 8 Actes

220€ par personne, hors boissons

En accord mets et vins

5 verres 150€

7 verres 190€

Nos plaisirs

LE LOUP SAUVAGE DE MÉDITERRANÉE
ET HUÎTRES DE NORMANDIE

en tartare, crème citron et caviar de Sologne

98€

LES ASPERGES DE L'ARRIÈRE-PAYS

crème de poutargue et tuile de sarrasin

44€

LA LANGOUSTE DE MÉDITERRANÉE

pochée à la bergamote, mangue et salicorne

104€

LE CABILLAUD NACRÉ

safran bio de Mélanie Cassard, perles du Japon

moules de Giol et fenouil

63€

LE BŒUF JERSIAISE

aux olives de Nice, anchois et artichauts

81€

LA VOLAILLE TERRE DE TOINE

chou blanc, kumquat et pistache de Bronte

74€

Nos affinages

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

29€

Nos gourmandises

LE PAMPLEMOUSSE DE GOLFE-JUAN

aux parfums de baie de Batak, rafraîchi de noix de coco

32€

L'HUILE D'OLIVE DE CHAMPSOLEIL

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

fines feuilles de chocolat pure origine du Venezuela

37€

La Madeleine de Proust

jusqu'à 12 ans

LES ASPERGES DE L'ARRIÈRE-PAYS

crème de poutargue et tuile de sarrasin

LE CABILLAUD NACRÉ

légumes de saison

OU

LE BŒUF JERSIAISE

pommes de terre et légumes

CHOCOLAT ET CARAMEL

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 10 · Chantecler@lenegresco.com
www.lenegresco.com