

LE CHANTECLER



LE CHANTECLER



Les extraits de mon carnet

PUMPUKIN AND WILD SLOE

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

FISHES FROM LA BAIE DES ANGES:

Steve Molinari à la Baie des Anges

SAFRAN:

Mélanie Cassard, “La cabane à safran” à Venanson

JERSIAN BEEF:

Guillaume Gatard “Élevage Gatard”, à Boismé

FISH:

Cyril Lorenzi “Les pêcheries de l’océan” à Menton

CAVIAR:

Keyan Eslamdoust, “La maison Nordique”

VEGETABLES:

Romain Balestrieri “Terroir Truffe” à Tavernes

PIGEONS :

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

HERBS :

Blanche Duncombe «La Pousseraie» à Nice

ROSES:

Stephanie Aufrere-Montigny, “Le comptoir de la rose” à Grasse

CANDIED FRUITS:

La Maison Auer à Nice

BREAD:

Jean-Paul Veziano, Antibes

OLIVE OIL:

Henri Derepas, “Le domaine de Champsolleil” à La Trinité

SPELLED :

Sandrine Giraud à Valderoure

The Negresco and its suppliers undertake and guarantee the origin of all their meats (born, raised and slaughtered)

veal, lamb, pigeon, foie gras and beef (France).

Our tableware is available for sale.

For any additional information, we invite you to inquire with our team.

All our prices are taxes and services included, per person, excluding drinks.

No payment by check is accepted.

Le chant des saveurs

COUNTRYSIDE ASPARAGUS

poutargue cream and crispy buckwheat tile

MORELS

stuffed, countryside einkorn and lovage

PEARLY COD

organic safran from Mélanie Cassard, Japanese tapioca pearls

Giol's mussel and fennel

JERSIAN BEEF

black olives from Nice, anchovies and artichokes

PINEAPPLE

green curry and coffee from Malongo

OR

CHAMPSOLEIL OLIVE OIL

local orange blossom water crémeux,

fine leaves of Venezuelian chocolate pure origin

190€ per person, excluding drinks

Pairing

3 glasses 100€

4 glasses 120€

Cheese suggestion 34€

Les secrets de Virginie

surprises, 8 Acts

235€ per person, excluding drinks

Pairing

4 glasses 150€

6 glasses 190€

Our pleasures

MEDITERRANEAN SEA BASS AND NORMANDY OYSTERS

in tartare, lemon cream and Sologne caviar

98€

COUNTRYSIDE ASPARAGUS

poutargue cream and crispy buckwheat tile

44€

MEDITERRANEAN LOBSTER

local strawberries and lemon verbena

129€

PEARLY COD

organic safran from Mélanie Cassard, Japanese tapioca pearls

Giol's mussel and fennel

63€

JERSIAN BEEF

black olives from Nice, anchovies and artichokes

81€

TERRE DE TOINE POULTRY

white cabbage, kumquat and Bronte's pistachios

74€

Our refinements

Cheeses' cart refined by M. Nery at "La fromagerie du carré d'or"

34€

Our delicacies

PINEAPPLE

green curry and coffee from Malongo

33€

CHAMPSOLEIL OLIVE OIL

*local orange blossom water crémeux,
fine leaves of Venezuelan chocolate pure origin*

38€

STRAWBERRIES FROM LASERREDUPLAN

mozzarella di Bufala and basil refreshness

31€

La Madeleine de Proust

Up to 12 years

COUNTRYSIDE ASPARAGUS

poutargue cream and crispy buckwheat tile

PEARLY COD FISH FILET

seasonal vegetables

OR

JERSIAN BEEF

potatoes and vegetables

CHOCOLATE & CARAMEL

light and delicate foam

OR

ICED NEGRESCO DOME

vanilla and strawberry

65€ per person, excluding drinks

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