

RÉVEILLON DE NOËL

DIMANCHE 24 DÉCEMBRE 2023



LE CHANTECLER

Sabayon de langues d'oursins, mouillettes au Caviar de Sologne
Domaine de Trévallon 2021 – IGP ALPILLES blanc Magnum



Sole meunière farcie d'une fricassée de truffes, sauce au vin jaune
Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru « En Remilly » 2021 – Domaine Morey Coffinet



Poularde de Terre de Toine rôtie à l'ail noir, salsifis frais et cuisses farcies
Côte Rôtie 2018 – Domaine Jamet



Camembert de Normandie, fraises confites de la Maison Auer
Gaillac « Vin d'Autan » 2009 – Famille Plageoles



Flocon des neiges de Noël, fine mousse chocolat noir,
déclinaison de griottes et sablé chocolat noir
Porto Niepoort 30 ans

Votre dîner sera accompagné par les notes du pianiste Luc Escolano

Adultes : 380 € par convive hors boissons

Eaux minérales et cafés inclus

Accord mets et vins : 280 € par convive

Enfants : 0-4 ans offert, 4-12 ans menu adapté en 3 plats

110 € par enfant, boissons incluses

RÉSERVATION

chantecler@lenegresco.com · 04 93 16 64 10



DÎNER DE LA SAINT-SYLVESTRE DIMANCHE 31 DÉCEMBRE 2023



LE CHANTECLER

Médaille de langouste de Méditerranée nacrée au moment
et son bouillon parfumé à la fève Tonka

Clos de la Néore 2018 Edmond Vattan – Sancerre Magnum

•

Chausson de topinambour avivé d'un velouté à la truffe noire, fine mâche rafraîchie

Domaine Hauvette « Dolia » 2016 Magnum

•

Tronçon de turbot rôti sur l'arête, jus corsé de volaille,
purée d'oignons caramélisés à la bière

Chassagne-Montrachet 1er Cru « Morgeot » Drouhin 2012 Magnum

•

« Pigeon Prince Rainier III* », pommes Anna et truffe noire

Tenuta San Guido « Sassicaia » 2019 - Bolgheri

•

Brillat-Savarin à la truffe blanche d'Alba

Domaine Tissot « Vin Jaune les Bruyères » 2015 - Jura

•

Fine feuille de chocolat noir du Venezuela, crémeux de sapin et bijoux d'airelles

Porto Taylor's 1969

•

Texture d'une rose de Grasse à la splendeur litchi

**Plat créé au Grand Véfour par Raymond Oliver,*

hommage au 100^{ème} anniversaire de la naissance du Prince Rainier III.

Votre dîner sera accompagné par les notes du pianiste Luc Escolano

A partir de minuit, vous serez conviés à poursuivre la soirée en musique au salon Masséna

Adultes : 950 € par convive

Accord mets et vins, eaux minérales et cafés inclus

Champagne à discrétion au salon Masséna

RÉSERVATION

chantecler@lenegresco.com · 04 93 16 64 10