

110



1 9 1 3 - 2 0 2 3



Un héritage Une légende

RÉVEILLONS

RÉVEILLON DE NOËL

DIMANCHE 24 DÉCEMBRE 2023



SALON ROYAL

Terrine de foie gras poêlé à la truffe en gelée au Porto



Noix de Saint-Jacques fumées en bouillon de topinambours,
noisettes grillées



Poularde de Terre de Toine rôtie, sauce gourmande des raisins
et brisures de châtaignes, « Capoun » des cuisses



Fourme d'Ambert, feuilles d'endives aux noix



Brillante forêt-noire en sphère de Noël au chocolat 70% et griottes

Cocktail d'accueil à 19h au bar Le Versailles et live musical tout au long de la soirée

Adultes : 195 € par convive hors boissons

Eaux minérales et cafés inclus

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

90 € par enfant, boissons incluses

RÉSERVATION

restauration@lenegresco.com : 04 93 16 64 20



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



SALON ROYAL

Royale de potimarron, fine mousse de Parmesan



Jardin d'hiver de légumes, brouillade crémeuse,
vinaigrette truffée, copeaux de magret de canard fumé



Turbot nacré, pétillance d'une sauce au Champagne, fondue de poireaux



Tournedos Rossini, dentelle de pain, Macaire de pomme de terre,
choux de Bruxelles fondant au jus



Saint-Nectaire fermier, abricot confit de la Maison Auer



L'étoile scintillante du Nouvel An, crème vanille, noisette dans tout son éclat,
fraîcheur clémentine de Corse

Cocktail d'accueil à 20h au bar Le Versailles

Le quatuor musical itinérant Seb Chaumont and his Bopster Blue animera le dîner de table en table

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

Adultes : 440 € par convive

Champagne à discrétion, eaux minérales et cafés inclus

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

90 € par enfant, boissons incluses

RÉSERVATION

restauration@lenegresco.com · 04 93 16 64 20



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

SOIRÉE DE LA SAINT-SYLVESTRE DIMANCHE 31 DÉCEMBRE 2023



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 !



BRUNCH DU 1^{ER} DE L'AN LUNDI 1^{ER} JANVIER 2024



SALON ROYAL

Animation musicale par le quatuor itinérant Seb Chaumont and his Bopster Blue.

Les enfants fêteront la nouvelle année à leur manière
avec des nombreuses activités dans un espace exclusif réservé aux 3-12 ans.

Accueil de 13h à 15h

RÉSERVATION

restauration@lenegresco.com · 04 93 16 64 20

Adultes : 195 € par convive

Champagne à discrétion, eaux minérales et cafés inclus

Enfants : 0-4 ans offert, 4-12 ans

90 € par enfant, boissons incluses

