

LE CHANTECLER ❁

Saint-Valentin 2024

Valentine's day

Langoustines en kadaïf, bisque réduite et calamansi
Prawns in Kadaïf noodles, reduced bisque and calamansi lime

Le foie gras des Landes en cocotte lutée à partager,
fricassée d'asperges vertes et pleurotes
*Landes foie gras in a cocotte lutée to share,
fricassee of green asparagus and oyster mushrooms*

Les noix de Saint-Jacques rôties au lard*, céleri fumé et salade craquante
Roasted scallops with bacon, smoked celery and a crunchy salad*

Vacherin Mont d'Or au calvados, toast de pain au blé ancien,
mâche rouge de Provence
*Vacherin Mont d'Or with calvados, old wheat bread toast,
red lamb's lettuce from Provence*

Comme un bouquet de rose, mousse fromage blanc vanillé,
pamplemousse rose de Golfe Juan, sorbet à la rose de Grasse
*Bouquet of rose flower, vanilla cheese mousse,
pink grapefruit from Golf Juan, sorbet with rose de Grasse*

290 € par convive, hors boissons
€ 290 per guest, excluding drinks

Accord mets et vins : 180 € par convive
Food and wine pairing: € 180 per guest

RESERVATION

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

Menus sous réserve de modifications selon les arrivages
Our menus are subject to modifications depending on the availability of products
*Option sans porc avec sauce au corail de Saint-Jacques, crispy de Saint-Jacques
Pork-free option with a scallop coral sauce and Scallop crispy



Saint-Valentin 2024

VALENTINE'S DAY

Pomme d'amour au foie gras

Crevettes tandoori

Caviar d'aubergine et grenade

Candied apple with foie gras

Tandoori prawns

Aubergine and pomegranate caviar

Tourteaux en rémoulade de wasabi, radis blanc au parfum de rose

Crab in a remoulade of wasabi, rose-flavoured white radish

Le magret de canard rôti à la chartreuse,

purée de patate douce au foie gras et pommes paille

Breast of duck roasted in Chartreuse,

sweet potatoes purée with foie gras and shoestring potatoes

Le pamplemousse rose et noix de coco en palet, gel d'hibiscus

Pink grapefruit and coconut biscuit, with a hibiscus jelly

89 € par convive, hors boissons

€ 89 per guest, excluding drinks

RESERVATION

rotonde@lenegresco.com . +33 (0)4 93 16 64 11

Menus sous réserve de modifications selon les arrivages
Our menus are subject to modifications depending on the availability of products
