

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