



LE CHANTECLER



LE CHANTECLER

Le chant des saveurs

LES ASPERGES VERTES DU PAYS

crème de poutargue et tuile de sarrasin

LES MORILLES DE GOURDON

farcies, petit épeautre et livèche de l'arrière pays

LE CABILLAUD NACRÉ

perles du Japon, asperges

beurre citron-mélisse

LE RIS DE VEAU

rôti aux câpres, fine mousseline de petits pois

LE PAMPLEMOUSSE DE GOLFE JUAN

yaourt grec et vanille

OU

L'HUILE D'OLIVE DE CHAMPSOLEIL

crémeux léger rafraîchi d'eau de fleur d'oranger,

fines feuilles de chocolat pure origine du Venezuela

190€ par personne, hors boissons

Notre accord vin Mare Nostrum

3 séquences 100€

4 séquences 130€

LE CHANTECLER



Les secrets de Virginie

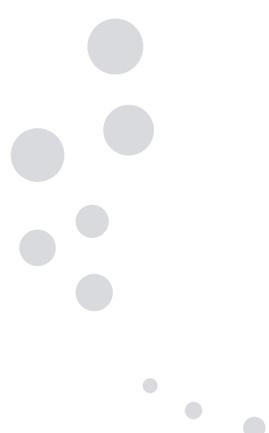
en surprises, 8 Actes

260€ par personne, hors boissons

Notre accord vin Mare Nostrum

4 séquences 150€

6 séquences 190€



LE CHANTECLER

Nos plaisirs

LE LOUP SAUVAGE DE MÉDITERRANÉE ET HUÎTRES DE GIOL

en tartare, crème citron et caviar de Sologne

98€

LES MORILLES DE GOURDON

farcies, petit épeautre et livèche de l'arrière pays

60€

RAVIOLIS NICOIS

joue de Bœuf au vin de Bellet

42€

LE CABILLAUD NACRÉ

perles du Japon, asperges

beurre citron-mélisse

72€

LE ROUGET DE ROCHE

au combawa et chou

68€

LA VOLAILLE TERRE DE TOINE

à l'élixir de Chartreuse, patate douce et choux de Bruxelles

74€

LE BŒUF JERSIAISE

aux olives de Nice, anchois et artichauts

92€

LE LAPIN, RECETTE DE MA GRAND-MÈRE

en Ravioles, salade à l'huile de colza

65€

LE CHANTECLER



Nos affinages

Sélection de fromages d'ici et d'ailleurs affinés par Monsieur Néry

34€

Nos gourmandises

LE KIWI DE L'ARRIERE-PAYS

rafraîchi d'aloë vera, tuile craquante de menthe, sorbet kiwi

33€

L'HUILE D'OLIVE DE CHAMPSOLEIL

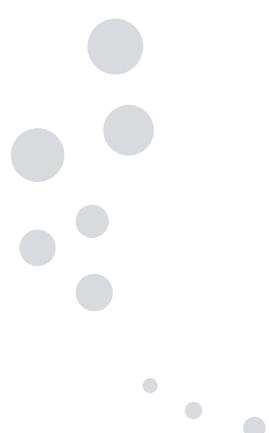
*crémeux léger rafraîchi d'eau de fleur d'oranger,
fines feuilles de chocolat pure origine du Venezuela*

38€

LE PAMPLEMOUSSE DE GOLFE JUAN

yaourt grec et vanille

34€



LE CHANTECLER

La Madeleine de Proust

jusqu'à 12 ans

LES ASPERGES VERTES DU PAYS

crème de poutargue et tuile de sarrasin

LE CABILLAUD NACRÉ

légumes de saison

OU

LE BŒUF JERSIAISE

purée de pommes de terre et légumes

CHOCOLAT ET CAMEL

en mousse légère

OU

LE DESSERT GLACÉ DU NEGRESCO

vanille et fraise

65€ par personne, hors boissons

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, service et contribution à la prime salariés de 2% comprise.
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