



LE CHANTECLER



LE CHANTECLER

Le Chant du Coq

280 € par personne, hors boissons

*8 Séquences, cinq mets sélectionnés par notre chef,
fromages au chariot et deux desserts*

Cellarium Visita, notre accord vin, 8 verres de 10 cl · 250 €

Le Chant des Saveurs

en 5 Séquences, 210 € par personne, hors boissons

CALAMARS ET SEICHE DE NOS CÔTES

*au feu de bois, fenouil de Jean-Charles Orso
nage des têtes refroidie*

LÉGUMES ET BASILIC DE NOS PRODUCTEURS

comme une soupe au pistou, ail et parmesan

LOTTE DE MÉDITERRANÉE

tapioca, asperges blanches, beurre mélisse et citron du Var

BŒUF DE RACE JERSIAISE

*grillé et fumé au barbecue, rougette braisée
champignons et jus réduit au whisky tourbé*

LE DESSERT

de votre choix à la carte

Mare Nostrum, notre accord vin, 5 verres de 10 cl · 180 €

LE CHANTECLER

Notre Carte

LOUP SAUVAGE DE MÉDITERRANÉE ET HUÎTRES DE GIOL

en tartare, crème acidulée et caviar de Sologne, tuiles de sarrasin

110 €

MOULES DE GIOL

*en trompe-l'œil, algues dulce et kombu
bouillon au safran de Mélanie Cassard*

60 €

SAUGE OCCITANE D'AGNÈS PAPONE

*en émulsion, champignons des sous-bois
crème glacée au poivre noir de Kampot*

55 €

LÉGUMES ET BASILIC DE NOS PRODUCTEURS

comme une soupe au pistou, ail et parmesan

55 €

RAVIOLIS NIÇOIS

joue de bœuf au vin rouge de Bellet, écume de parmesan

65 €

LOTTE DE MÉDITERRANÉE

tapioca, asperges blanches, beurre mélisse et citron du Var

90 €

ROUGET-BARBET DE ROCHE

purée de chou aux zestes de combava, condiment lié au foie et jus corsé

95 €

DENTI DE MÉDITERRANÉE

haricot vert d'ici, veloutée d'herbes au vinaigre et ail noir

95 €

VOLAILLE DE LA FERME TERRE DE TOINE

rôtie aux herbes, coulis de livèche et morilles farcies

105 €

BŒUF DE RACE JERSIAISE

*grillé et fumé au barbecue, rougette braisée
champignons et jus réduit au whisky tourbé*

110 €

LE CHANTECLER

Nos Affinages

*Sélection de fromages d'ici et d'ailleurs affinés par Monsieur Néry
à choisir sur notre chariot*

34 €

Nos Plaisirs Sucrés

POMME CHANTECLER

*confite et à crue
émulsion et sorbet à l'hibiscus*

30 €

HUILE D'OLIVE DE CHAMPSOLEIL

*crémeux léger à la fleur d'oranger,
feuilles de chocolat pure origine du Venezuela*

35 €

FRAISES DE VILLENEUVE-LOUBET

*au piment d'Amazonie
blanc en neige et feuilletage croustillant*

30 €



LE CHANTECLER

La Madeleine de Proust

jusqu'à 12 ans, 65 € par personne, hors boissons

RAVIOLIS NIÇOIS

effiloché de joue de bœuf

mousse de parmesan

LOTTE DE MÉDITERRANÉE

purée de pommes de terre, légumes

OU

BŒUF DE RACE JERSIAISE

purée de pommes de terre et légumes

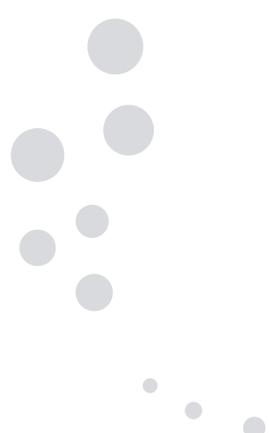
CHOCOLAT ET CARMEL

en mousse légère

OU

DESSERT GLACÉ DU NEGRESCO

vanille et fraise



LE CHANTECLER

Menus à titre indicatif,

*sous réserve de modification en fonction des produits
et des arrivages de la semaine.*

*Le Negresco ainsi que ses fournisseurs s'engagent
et garantissent la provenance de toutes leurs viandes
(nées, élevées et abattues) veau, agneau, pigeon,
foie gras, bœuf et volaille (France).*

Nos pièces d'art de la table sont disponibles à la vente.

*Pour toute information supplémentaire,
nous vous invitons à vous renseigner auprès de notre équipe de salle.*

Tous nos tarifs sont taxes et service inclus.

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