



LE CHANTECLER



LE CHANTECLER

Le Chant du Coq

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

280 € par personne, hors boissons

Cellarium Visita, notre accord vin

8 verres de 10 cl · 250 €

Le Chant des Saveurs

5 Séquences, quatre mets sélectionnés par notre chef et un dessert

210 € par personne, hors boissons

CALAMARS ET SEICHE DE NOS CÔTES

au feu de bois, fenouil de Jean-Charles Orso

nage des têtes refroidie

TOMATE DES SOEURS RISSO

sardines de Méditerranée marinées

gingembre et origan

LOTTE DE MÉDITERRANÉE

tapioca, pomme de terre délicatesse, beurre mélisse et citron du Var

PIGEON DE BRUNO VERZENI

contisé aux amandes puis rôti, oignons nouveaux

cerises fermentées, jus réduit à l'amande amère

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

*en tartare, huîtres de Giol, crème acidulée
et caviar de Sologne, tuiles de sarrasin*

110 €

CALAMARS ET SEICHE DE NOS CÔTES

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

60 €

LÉGUMES ET BASILIC DE NOS PRODUCTEURS

comme une soupe au pistou, ail et parmesan

50 €

TOMATE DES SOEURS RISSO

sardines de Méditerranée marinées, gingembre et origan

50 €

CANETTE DU PÈRE LÉON

*en fine tranche, saumurée et séchée
betterave, condiment framboise et fleurs de sureau*

55 €

LOTTE DE MÉDITERRANÉE

tapioca, pomme de terre délicatesse, beurre mélisse et citron du Var

90 €

LANGOUSTE DE MÉDITERRANÉE

courgette, abricots rôtis, gel de romarin, sabayon coraillé

110 €

DENTI DE MÉDITERRANÉE

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

95 €

VOLAILE DE LA FERME TERRE DE TOINE

pochée, girolles, pois gourmands, sauce suprême à la verveine

100 €

PIGEON DE BRUNO VERZENI

*contisé aux amandes puis rôti, oignons nouveaux
cerises fermentées, jus réduit à l'amande amère*

105 €

LE CHANTECLER

Nos Affinages

*Sélection de fromages d'ici et d'ailleurs affinés
par Monsieur Néry à choisir sur notre chariot
Mesclun de jeunes pousses, pain de Dominica Zielinska toasté*
25 €

Nos Plaisirs Sucrés

POMME CHANTECLER

*confite et à crue
émulsion et sorbet à l'hibiscus*
25 €

HUILE D'OLIVE DE CHAMPSOLEIL

*crèmeux léger à la fleur d'oranger,
feuilles de chocolat pure origine du Venezuela*
30 €

FRAISES DE VILLENEUVE-LOUBET

*au piment d'Amazonie
blanc en neige et feuilletage croustillant*
25 €



LE CHANTECLER

La Madeleine de Proust

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

TOMATE DES SOEURS RISSO

écume d'eau de tomates à l'origan

—

LOTTE DE MÉDITERRANÉE

purée de pommes de terre et légumes

OU

VOLAILLE DE LA FERME TERRE DE TOINE

purée de pommes de terre et légumes

—

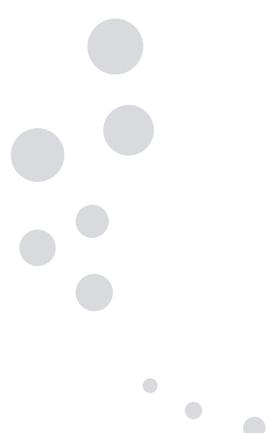
CHOCOLAT ET CARMEL

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