



LE CHANTECLER



LE CHANTECLER

Le Chant du Coq

8 Séquences, 280 € par personne, hors boissons

LOUP SAUVAGE DE MÉDITERRANÉE

en tartare, huîtres de Giol, crème de Normandie, caviar de Sologne, tuiles de sarrasin

LÉGUMES ET BASILIC DE NOS PRODUCTEURS

comme une soupe au pistou, ail, parmesan

FIGUES DE JEAN-CHARLES ORSO

Mozzarella di bufala au poivre fermenté, amandes fraîches et citron caviar de Sébastien Fossat

ROUGET DE ROCHE

à la niçoise, barbajuan aux câpres, persil, gel citron

AGNEAU DES ALPILLES

au feu de bois, coquillages d'ici, concombre et herbes marines

FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS

au chariot, mesclun de jeunes pousses, pains de Dominica Zielinska toastés

PÊCHE DES VERGERS DE PROVENCE

croustillant à la verveine pilée, sorbet pêche rôtie

HUILE D'OLIVE DE CHAMPSOLEIL

crémeux léger, glace à la fleur d'oranger, chocolat pure origine du Venezuela

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

Le Chant des Saveurs

5 Séquences, 210 € par personne, hors boissons

CANETTE DU PÈRE LÉON

en fines tranches, betterave, condiment framboise, fleurs de sureau

MORILLES DES PINS

au sautoir, gamberoni de San Remo à cru, bisque des têtes

VIVE DE NOS CÔTES

condiment cardamome / tomate verte, coulis de poivrons verts d'ici et peau croustillante

VOLAILLE DE LA FERME TERRE DE TOINE

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

DESSERT

de votre choix à la carte

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



Nos plats signatures

LE CHANTECLER

Entrées

LOUP SAUVAGE DE MÉDITERRANÉE

en tartare, huîtres de Giol, crème de Normandie, caviar de Sologne, tuiles de sarrasin
110 €

LÉGUMES ET BASILIC DE NOS PRODUCTEURS

comme une soupe au pistou, ail, parmesan
50 €

FIGUES DE JEAN CHARLES ORSO

Mozzarella di bufala au poivre fermenté, amandes fraîches et citron caviar de Sébastien Fossat
45 €

MORILLES DES PINS

au sautoir, gamberoni de San Remo à cru, bisque des têtes
70 €

Plats principaux

ROUGET DE ROCHE

à la niçoise, barbajuan aux câpres, persil, gel citron
90 €

DENTI DE LIGNE

haricot vert d'Agnès Papone, velouté d'herbes au vinaigre et ail noir
85 €

VOLAILLE DE LA FERME TERRE DE TOINE

pochée, girolles, pois gourmands, sauce suprême à la verveine
100 €

AGNEAU DES ALPILLES

au feu de bois, coquillages d'ici, concombre et herbes marines
95 €



Nos plats signatures

LE CHANTECLER

Affinages

*Fromages frais et affinés par Monsieur Néry
à choisir sur notre chariot,
mesclun de jeunes pousses, pain de Dominica Zielinska toasté
25 €*

Plaisirs sucrés

HUILE D'OLIVE DE CHAMPSOLEIL 
*crémeux léger à la fleur d'oranger
feuilles de chocolat pure origine du Venezuela
30 €*

—
AGRUMES DE L'ARRIÈRE PAYS
*à crus, les écorces confites, marmelade acidulée et crémeux yuzu
25 €*

—
FRAISES DE VILLENEUVE-LOUBET
*au piment d'Amazonie
blanc en neige et feuilletage croustillant
25 €*



Nos plats signatures

LE CHANTECLER

La Madeleine de Proust

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

MOZZARELLA DI BUFALA
courgette en spaghetti et fleur de sel

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