



LE CHANTECLER



Laissez-moi vous emmener. Je voudrais que ces quelques instants que nous allons passer ensemble soient à la fois doux et porteurs de belles émotions. Je tiens à cette douceur féminine, dans ce décor Louis XV voulu par une femme, Madame Augier, propriétaire historique de la maison. Et cette émotion, je vais la chercher loin parfois, dans l'immense répertoire des traditions culinaires françaises. Cette base classique m'inspire tout autant que la vie d'aujourd'hui, celle de tous les jours. J'y découvre des trésors simples mais vrais. Je fais des rencontres belles et enrichissantes. Une productrice d'œufs de plein air dans l'arrière-pays, un pêcheur en Baie des Anges et même la boucherie de la rue d'à côté. Il suffit d'écouter, de reconnaître, d'engager un dialogue presque amoureux autour du terroir et des savoir-faire et la magie opère. Je puise là mes inspirations et me nourrit de ces rencontres.

Devenue « Meilleur Ouvrier de France » en 2015, mon statut de femme chef de cuisine a changé et je me suis sentie comme investie d'une mission. Celle de montrer la voie à nous les femmes, celle de relever fièrement le défi d'une grande cuisine habituée aux talents des hommes. Accompagnée de ma sous-chef Victoria, je transmets cette passion aux jeunes femmes qui me suivent. La carte que je vous propose aujourd'hui a été conçue avec amour et comme une comédienne qui chaque jour remonterait en scène, je vous la sers avec une grande émotion.

**Virginie Basselot**

## Les jolis secrets de Virginie Basselot

Ce menu tenu secret jusqu'à la dernière  
minute vous invite aux belles surprises  
et aux délicieuses découvertes.

Laissez-vous aller, Virginie Basselot  
vous emmène en voyage ici et ailleurs.

Par personne, hors boissons 150 €

En accord mets et vins,  
notre Chef sommelier Florian Guilloteau  
vous convie à un voyage sensoriel en quatre verres.  
100 € par personne

Fromages en suggestion 20 €

# À la carte

## L'éveil

Loup de Méditerranée et huître de Normandie  
en tartare, crème citron et caviar de Sologne

60 €

Les blettes de chez Agnès et truffe noire du Périgord  
comme un risotto sur une royale de fanes

45 €

—

## Comme un air de grand large

Coquille Saint-Jacques de la baie de Seine, bigorneaux et algues,  
pomme de terre de la maison Bayard

65 €

Loup Rossini rôti, foie gras des Landes et truffe noire du Périgord,  
pomme de terre écrasée

90 €

—

## Voyage en terre d'ici

Le filet d'agneau de Sisteron au vadouvan,  
gnocchi aux herbes et artichaut

75 €

Volaille Terre de Toine rôtie au grué de cacao,  
topinambours grillés et shiso pourpre, sauce au café d'Éthiopie

52 €

—

## La cave de monsieur Nery

Notre choix de fromages affinés

22 €

—

## Les folies douces de Fabrice Didier

Le chocolat du Venezuela et caramel de cacahuètes,  
à la fleur de sel, sorbet au chocolat noir 70 %

35 €

Soufflé à la fleur d'oranger de Jean-Noël,  
mandarine et crème glacée à la brioche grillée

32 €

# Mon menu signature

Loup de Méditerranée et huître de Normandie  
en tartare, crème citron et caviar de Sologne

Les blettes de chez Agnès et truffe noire du Périgord  
comme un risotto sur une royale de fanes

Le meilleur du cabillaud de Norvège  
cuit au plat, légumes racines et beurre citron-mélisse

Le trou Normand  
pomme crue et confite, sorbet pomme et calvados

Le filet d'agneau de Sisteron au vadouvan,  
gnocchi aux herbes et artichauts

La cave de monsieur Nery  
choix de fromages affinés

Crème au citron bio d'Adrien et huile d'olive de Champsoleil,  
meringue à la sauge lavande de Murielle

Le chocolat du Venezuela et caramel de cacahuètes,  
à la fleur de sel, sorbet au chocolat noir 70 %

Par personne, hors boissons 230 €

En accord mets et vins,  
une découverte de 5 verres sélectionnés  
par notre Chef sommelier Florian Guilloteau  
130 € par personne

# Menu junior gourmet

jusqu'à 12 ans

**Butternut et châtaigne**

en velouté

*ou*

**Langoustine**

en tempura, sauce mangue

**Dos de cabillaud**

légumes saison

*ou*

**Bœuf du Limousin**

tagliatelle aux légumes

**Gourmandise caramel**

cacahuète au beurre salé, mousse chocolat lacté

*ou*

**Dôme glacé du Negresco**

vanille et fraise

55 € par junior, hors boissons

# Extraits de mon carnet

## Fruits et légumes bio :

Agnès Papone "La ferme Lavancia"

## Truffe :

"Diamant du Terroir" à Antibes

## Bergamotte :

"Bergamotto" à Calabria, Italie

## Safran :

Mélanie Cassard, "La cabane à safran"

## Agrumes :

Alain Audibert à Hyères

## Soupe de poissons :

Steeve, pêcheur indépendant en Baie des Anges

## Poissons :

Cyril Lorenzi "Les pêcheries de l'océan" à Menton

## Caviar de Sologne :

"La Maison Nordique" en Sologne

## Foie Gras :

"Maison Masse" à Lyon

## Bœuf, pigeon, agneau des Alpes ou agneau de Sisteron :

Damien Canizares, "La Maseleria Boucherie" Rue de France

## Volaille :

Éric et Martha Martin "Les volailles Terre de Toine" à Pierlas

## Citrons bio :

Jean-Noël Falcon

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, et bœuf (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. / Prix nets service compris, par personne, hors boissons. Aucun règlement par chèque n'est accepté.