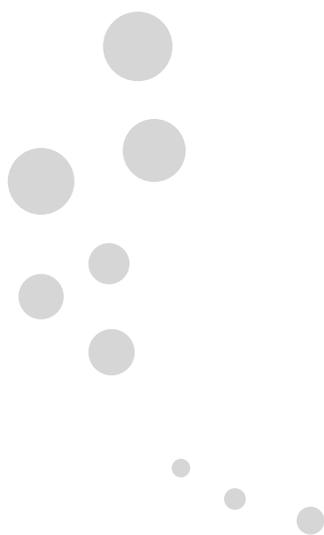


LE CHANTECLER



LE CHANTECLER





LE CHANTECLER

Nos plaisirs

LE LOUP SAUVAGE DE MÉDITERRANÉE
ET HUÎTRES DE NORMANDIE

en tartare, crème citron et caviar de Sologne

98€

LA POMME DE TERRE DE CHEZ BAYARD

fondante et sauce moutarde

37€

LE CABILLAUD NACRÉ

topinambours fondants, perles du Japon

beurre citron mélisse

52€

LE FOIE GRAS DE VENDÉE

laqué au pain d'épices, polenta aux asperges du Var

42€

LE RIS DE VEAU

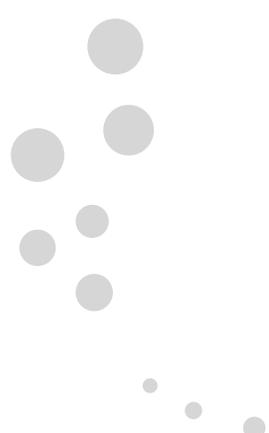
rôti aux câpres, fine mousseline de brocolis

86€

LE BOEUF JERSIAISE

aux olives de Nice, anchois et artichauts

81€



LE CHANTECLER

Nos affinages

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

25€

Nos gourmandises

LA CAROTTE DE CHRISTOPHE LATOUR

terre sableuse et sorbet coriandre

25€

L'HUILE D'OLIVE DE CHAMPSOLEIL

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

29€

LE PAMPLEMOUSSE DE GOLFE-JUAN

*confit, sorbet à la rose de Grasse
douceur de centifolia bio*

32€



LE CHANTECLER

L'éveil des sens

LA POMME DE TERRE DE CHEZ BAYARD

fondante et sauce moutarde

—

LE CABILLAUD NACRÉ

topinambours fondants, perles du Japon

beurre citron mélisse

—

LA CAROTTE DE CHRISTOPHE LATOUR

terre sableuse et sorbet coriandre

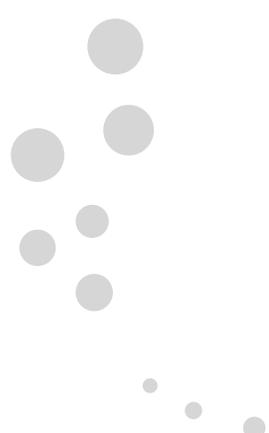
110 € par personne, hors boissons

En accord mets et vins une découverte de 3 verres d'ici et d'ailleurs

sélectionnés par notre Chef Sommelier Florian Guilloteau

Supplément 75 € par personne

Fromages en suggestion 25 €



LE CHANTECLER

Le chant des saveurs

LE LOUP SAUVAGE DE MÉDITERRANÉE
ET HUÎTRES DE NORMANDIE

en tartare, crème citron et caviar de Sologne

LE CABILLAUD NACRÉ

*topinambours fondants, perles du Japon
beurre citron mélisse*

LE FOIE GRAS DE VENDÉE

laqué au pain d'épices, polenta aux asperges du Var

LE RIS DE VEAU

rôti aux câpres, fine mousseline de brocolis

LA CAROTTE DE CHRISTOPHE LATOUR

terre sableuse et sorbet coriandre

OU

L'HUILE D'OLIVE DE CHAMPSOLEIL

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

150 € par personne, hors boissons

En accord mets et vins une découverte de 4 verres d'ici et d'ailleurs
sélectionnés par notre Chef Sommelier Florian Guilloteau

Supplément 100 € par personne

Fromages en suggestion 25 €

LE CHANTECLER

Les secrets de Virginie

en surprises, 8 Actes

190 € par personne, hors boissons

En accord mets et vins une découverte de 5 verres d'ici et d'ailleurs
sélectionnés par notre Chef Sommelier Florian Guilloteau

Supplément 120 € par personne



LE CHANTECLER

La Madeleine de Proust

jusqu'à 12 ans

LA POMME DE TERRE DE CHEZ BAYARD

croustillante et fondante

—

LE CABILLAUD NACRÉ

légumes de saison

OU

LE BŒUF JERSIAISE

pommes de terre et légumes

—

CHOCOLAT ET CARMEL

en mousse légère

OU

LE DÔME GLACÉ DU NEGRESCO

vanille et fraise

55 € par personne, hors boissons



LE CHANTECLER



LE NEGRESCO

37 promenade des Anglais, 06000 Nice · France · T +33 (0)4 93 16 64 00 · reservations@lenegresco.com

www.lenegresco.com