



LE CHANTECLER



LE CHANTECLER



Le Chant des Saveurs

5 Actes, quatre mets en demi sélectionnés par notre chef et dessert

210€ par personne, hors boissons

8 Actes, cinq mets en demi sélectionnés par notre chef, fromages et desserts

280€ par personne, hors boissons

Nos accords vin Mare Nostrum

3 séquences 130€

4 séquences 150€

6 séquences 210€



LE CHANTECLER

Nos Plaisirs

LOUP SAUVAGE DE MÉDITERRANÉE ET HUÎTRES DE GIOL

*en tartare, crème citron et caviar de Sologne
tuile de sarrasin au beurre demi-sel*

110€

MOULES DE GIOL

*bouillon d'algue safrané de chez Mélanie Cassard
et haricot de mer*

65€

RAVIOLIS NIÇOIS

*joue de bœuf au vin de Bellet
émulsion de parmesan*

60€

TOMATE DES SOEURS RISSO

*rôtie au citron noir de Valence
sorbet des pulpes, focaccia croustillante*

60€

CABILLAUD NACRÉ

*perles du Japon, pomme de terre délicatesse
beurre citron-mélisse*

95€

DENTI DE MÉDITERRANÉE

*haricot vert d'Agnès Papone et ail noir
velouté aux herbes*

90€

VOLAILLE TERRE DE TOINE

*rôtie, condiment citron, basilic
courgette farcie des cuisses, poudre de peau croustillante*

100€

BŒUF JERSIAISE

*fine mousseline d'artichaut
olive croustillante, jus réduit aux anchois*

110€

LE CHANTECLER

Nos Affinages

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

34€

Nos Gourmandises

FRAISES DE CARPENTRAS

au vin rouge, en granité et émulsion à la verveine citronnée

30€

HUILE D'OLIVE DE CHAMPSOLEIL

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

35€

RHUBARBE

pochée, sablé aux amandes

mousse au yaourt de brebis du hameau de Bessauges

30€

LE CHANTECLER

La Madeleine de Proust

jusqu'à 12 ans

RAVIOLIS NIÇOIS

joue de Bœuf au vin de Bellet

mousse de parmesan

CABILLAUD NACRÉ

légumes de saison

OU

BŒUF JERSIAISE

purée de pommes de terre et légumes

CHOCOLAT ET CARMEL

en mousse légère

OU

DESSERT GLACÉ DU NEGRESCO

vanille et fraise

65€ par personne, hors boissons

LE CHANTECLER

*Menus à titre indicatif,
sous réserve de modification en fonction des produits
et des arrivages de la semaine.*

*Pour toute information supplémentaire,
nous vous invitons à vous renseigner auprès de notre équipe de salle. Tous nos tarifs
sont taxes, service et contribution à la prime salariés de 2% comprise.*

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