

RÉVEILLON DE NOËL

MARDI 24 DÉCEMBRE 2024



LE CHANTECLER

Pétales de Saint-Jacques marinées à la bergamote,
Chutney de mangues en légèreté d'agrumes



Gnocchi d'une Truffe noire du Périgord, coulis de cresson de fontaine



Poularde de Terre de Toine, suprêmes rôtis, cuisses farcies au foie gras
Service du céleri en feuilles de truffes, jus au Porto



Mont d'Or à la cuillère, whisky tourbé, pain aux noix toasté et salade de mâche



Colonnes d'une Forêt-noire, cadencées d'une mousse, d'un crémeux et d'un confit



Le chariot de bûches de Noël

Votre dîner sera accompagné par les notes du pianiste Luc Escolano.

Adultes : 400 € par convive, hors boissons

Eaux minérales et cafés inclus

Accord mets et vins : 280 € par convive

Enfants : 0-4 ans offert, 4-12 ans menu adapté en 3 plats

110 € par enfant, boissons incluses

RÉSERVATION

chantecler@lenegresco.com · 04 93 16 64 10

DÎNER DE LA SAINT-SYLVESTRE

MARDI 31 DÉCEMBRE 2024



LE CHANTECLER

Langouste de chez-nous à la Parisienne, Criste-marine et corail, mayonnaise au plancton



Spaghettis de salsifis et truffes, nuage d'épinards, pecorino truffé



Feuilleté de loup,
riz de Camargue au vert, sauce feuilles d'huîtres et caviar



Lièvre à la royale, papillote de céleri et châtaigne



Brillat-Savarin aux cèpes rôtis, pain toasté aux noisettes du Piémont, salade d'herbes



Sapin et airelles, fine feuille de chocolat noir (Venezuela 70%)



Caviar de pamplemousse et de champagne rosé, meringues en pétales et sorbet litchis

Votre dîner sera accompagné par les notes du pianiste Luc Escolano.

A partir de minuit, vous serez conviés à poursuivre la soirée en musique au salon Masséna.

Adultes : 650 € par convive, hors boissons

Eaux minérales et café inclus

Accord mets et vins : 350 € par convive

RÉSERVATION

chantecler@lenegresco.com · 04 93 16 64 10