



# LE CHANTECLER



# LE CHANTECLER

## *Le Chant des Saveurs*

en 5 Séquences, 210 € par personne, hors boissons

---

### LOUP SAUVAGE DE MÉDITERRANÉE ET HUÎTRES DE GIOL

*en tartare, crème acidulé et caviar de Sologne  
tuile de sarrasin croustillante*

---

### INSTANT VÉGÉTAL

*carottes de l'arrière-pays, sorbet aux herbes  
noisettes du Piémont torréfiées et agrumes d'ici*

---

### LOTTE DE MÉDITERRANÉE

*tapioca, poireaux d'Agnès Papone  
beurre au citron de Menton*

---

### BŒUF JERSIAISE

*fine mousseline d'artichaut  
olive noire de Nice et jus réduit aux anchois*

---

### LE DESSERT

*de votre choix à la carte*

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

## *Le Chant du Coq*

280 € par personne, hors boissons

---

*8 Séquences, cinq mets sélectionnés par notre chef,  
fromages au chariot et deux desserts*

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

# LE CHANTECLER

## Notre Carte

---

### LOUP SAUVAGE DE MÉDITERRANÉE ET HUÎTRES DE GIOL

*en tartare, crème acidulée et caviar de Sologne  
tuile de sarrasin croustillante*

110 €

---

### INSTANT VÉGÉTAL

*carottes de l'arrière-pays, sorbet aux herbes  
noisettes du Piémont torréfiées et agrumes d'ici*

45 €

---

### RAVIOLIS NIÇOIS

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

60 €

---

### CÉLERI DE NOS PRODUCTEURS

*crémeux, délicate gelée de café d'Ethiopie  
Matignon croquante*

65 €

---

### LOTTE DE MÉDITERRANÉE

*tapioca, poireaux d'Agnès Papone  
beurre au citron de Menton*

95 €

---

### SAINT-JACQUES DES CÔTES NORMANDES

*risotto de petit épeautre  
algues et lactaire*

115 €

---

### VOLAILLE TERRE DE TOINE

*marinée au vin rouge d'ici puis rôtie  
raisins fermentés et choux kale*

105 €

---

### BŒUF JERSIAISE

*fine mousseline d'artichaut  
olive noire et jus réduit aux anchois*

110 €

# LE CHANTECLER

## *Nos Affinages*

---

*Sélection de fromages d'ici et d'ailleurs affinés par Monsieur Néry  
à choisir sur notre chariot*

34 €

## *Nos Plaisirs Sucrés*

---

### POMME CHANTECLER

*confite et à crue*

*émulsion et sorbet à l'hibiscus*

30 €

### HUILE D'OLIVE DE CHAMPSOLEIL

*crémeux léger à la fleur d'oranger,*

*feuilles de chocolat pure origine du Venezuela*

35 €

### POIRE WILLIAMS DES HAUTES-ALPES

*caramélisée, cédrat confit*

*mousse infusée à la mélisse*

30 €



LE CHANTECLER

*La Madeleine de Proust*

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

---

RAVIOLIS NICOIS

*effiloché de joue de bœuf  
mousse de parmesan*

---

TRUITE DU CIANS

*légumes de saison*

*OU*

BŒUF JERSIAISE

*purée de pommes de terre et légumes*

---

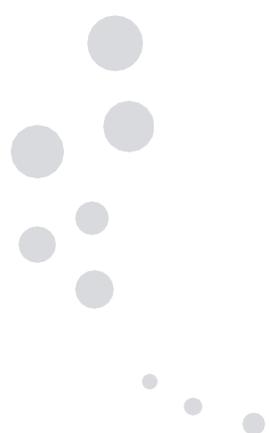
CHOCOLAT ET CAMEL

*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.*

*Pour toute information supplémentaire,  
nous vous invitons à vous renseigner auprès de notre équipe de salle. Tous nos tarifs  
sont taxes et service compris.*

*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*