

LE CHANTECLER ❁

Saint-Valentin 2025

Valentine's day

Effeillé de carmine à la clémentine,
crémeux de noix de macadamia

*Thinly sliced radicchio salad with clementine,
creamy macadamia nuts*

Noix de Saint-Jacques en vapeur de Chartreuse,
fondue et beurre de trévis

*Scallops steamed in Chartreuse,
fondue and Treviso butter*

Pigeons à partager, farcis de fruits du mendiant,
fenouil et polenta, jus aux épices douces

*Pigeon for sharing, stuffed with mendiant nuts,
fennel and polenta, sweet spice jus*

Fleur chocolat gingembre

Chocolate ginger flower

Vacherin à la rose de Grasse et citron de Menton

Grasse rose and Menton lemon vacherin

250€ par convive, hors boissons

€250 per guest, excluding drinks

Accord mets et vins : 180€ par convive

Food and wine pairing: €180 per guest

RESERVATION

chantecler@lenegresco.com . +33 (0)4 93 16 64 10

Menus sous réserve de modifications selon les arrivages

Our menus are subject to modifications depending on the availability of products