



NEGRECOSTE

★ ★ ★ ★ RESTAURANT

LES MENUS

Menu du Marché - Midi uniquement

Plat du jour 19€

Entrée + Plat ou Plat + Dessert, du jour 25€

Entrée + Plat + Dessert, du jour 30€

Menu Gourmand 45€ - Soir uniquement

Amuse bouche / entrée / plat / dessert / café ou thé

Menu enfant 10€

Suprême de poulet rôti ou saumon snacké

Légumes du moment ou pommes de terre grenaille

1 boule de glace ou salade de fruits de saison

MENUS

Market Menu - Lunch only

Dish of the day 19€

Starter + Main or Main+ Dessert 25€

Starter + Main course + Dessert 30€

Gourmand Menu 45€ - Diner only

Appetizer / starter / dish / dessert / coffee or tea

Child Menu 10€

Roasted chicken breast or seared salmon

Vegetables of the moment or grenaille potatoes

1 scoop of ice cream or seasonal fruit salad

Service de 12h à 14h15 et de 19h à 22h00.

Service from 12 p.m. to 2.15 p.m. and from 7 p.m. to 10 p.m.



Les poivrons de couleur de Bruno Cayron confits à l'ail et au basilic 10

Brousse de Laurence et pain rôtis de notre boulanger

La seiche en tagliatelles juste saisie 12

Crèmeux de noisettes et champignons du moment en persillade

La gambas et le foie gras en tartare 13

Purée de persil et citrons confits, bouillon de canard réduit au poivre

Le filet de daurade royale en pissaladière 23

Crème d'anchois et roquette

Le thon et les légumes de Provence en aioli aérien 25

Le turbot cuit en vapeur de verveine 26

Risotto de sarrasin grillé aux copeaux de radis

La pintade en déclinaison 24

Salade de haricots verts à l'échalotte et à l'estragon, jus court

Le travers de cochon noir de Jérôme confit aux aromates puis glacé 25

Bohémienne d'aubergines au basilic

La picanha de boeuf Angus rôtie aux herbes 25

Crèmeux de blé vert fumé, tomates en déclinaison

Salade Negrecoste 20

Mesclun, burratina de 125g, tomates cerises, avocat, olives noires, vinaigrette au vinaigre de vin cuit du Château Virant

Assiette de 3 fromages de la région 13

Confiture d'olives noires et mesclun à l'huile d'olive

La figue en déclinaison à l'amande 10

Vin de Banyuls réduit au miel et romarin, glace figue miel et amande

Le raisin en tarte à la noix 10

Mousse au fromage blanc et glace yaourt

Le chou tout chocolat et différentes textures au basilic 11





Bruno Cayron's bell peppers confit with garlic and basil 10
Goats cheese by Laurence and roasted bread from our baker

Tagliatelle of cuttlefish 12
Pan-fried with garlic and parsley, hazelnut cream and seasonal mushrooms

Prawns and foie gras tartare 13
Mashed parsley and candied lemon, duck broth with pepper

Sea bream fillet in pissaladière (onion and anchovy pie) 23
Anchovy cream and arugula

Tuna and vegetables from Provence in aioli espuma (garlic mousse) 25



Turbot steamed with verbena 26
Grilled buckwheat risotto with radish shavings

Guinea fowl varieties 24
Green bean salad with shallot and tarragon, guinea fowl juice

Jerome's black pork ribs confit gently with herbs then glazed 25
Bohemian eggplant with basil

Angus beef picanha roasted with herbs 25
Smoked green wheat cream, varieties of tomatoes

Negrecoste salad 20
Mesclun, burrata de 125g, cherry tomatoes, avocado, black olives and cooked wine vinegar from Château Virant

3 Regional cheese 13
Black olive jam and mesclun in olive oil



Fig and almond financier 10
Panyuls wine with honey and rosemary, fig honey and almond ice cream

Raisin and walnut pie 10
Cream cheese mousse and yogurt ice cream

Chocolate choux buns varieties with basil 11

À partager

Service de 17h30 à 19h00

Fougasse aux tomates et au thym	13
Fromages de la région confiture d'olive	21
Caillette provençale avec cornichons et beurre	19
Burrata de 330g et huile d'olive	21
Le plateau de dégustation	33

To share

Service from 5:30 p.m. to 07:00 p.m.

<i>Fougasse (seasoned flat bread from Provence) with tomatoes and thyme</i>	13
<i>Regional cheese, olive jam and bread</i>	21
<i>Provençal 'caillette' (pork and vegetables pate) with bread and butter pickles</i>	19
<i>Burrata 330g served with bread and olive oil</i>	21
<i>Tasting tray</i>	33

Nous tenons à votre disposition le cahier des allergènes. Prix net en euros | Service compris

We have at your disposal the allergen booklet. Net price in euros | Service included