



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.



- Le chou-fleur rôti en vinaigrette de salicornes et noisettes** 10
Oeuf en émietté d'herbes
- Les sot-l'y-laisse de poulet en bouillon d'ail doux** 10
Citron confit et olives noires
- L'espadon snacké et mariné à l'oignon rouge** 12
Endives en salade à l'amande crème aigrette



- Maigre rôti au thym** 27
Céleris confits au café et jus au vin rouge
- Saint Jacques à la plancha** 32
Poireaux grillés aux agrumes , vinaigrette émulsionnée aux herbes
- Cabillaud en chapelure de champignons et cuit basse température** 25
Risotto de farro aux champignons, jus de viande
- Entrecôte de veau rôtie au romarin** 26
Gnocchis aux épinards et graines de tournesol grillées, sabayon au beurre noisette
- Gigot d'agneau farci au citron et olives** 27
Fenouil en déclinaison et jus au thym
- Lapin façon royale** 25
Topinambours glacées à la graine de moutarde
- Risotto de petit épeautre et champignons du moment en persillade** 20
Pousses de roquette



- Assiette de 3 fromages de la région** 13
Confiture d'olives noires et mesclun à l'huile d'olive
- Le citron et la noisette en meringue** 12
Crémeux et croustillant, sorbet citron jaune
- La vanille de Madagascar en tarte déstructurée** 12
Praliné de sésame au thym
- Le chocolat en ganache tiède** 11
Tuile au grué de cacao, sarrasin soufflé et en crémeux



Roasted cauliflower with salicornia and hazelnut vinaigrette	10
Egg crumbles with herbs	
Chicken oysters in a soft garlic broth	10
Candied lemon and black olives	
Seared swordfish marinated in red onions	12
Endive and almond salad with sour cream	



Roasted lean fish with thyme	27
celery confit with coffee and red wine juice	
Scallops à la plancha	32
Grilled leeks with citrus fruits, emulsified vinaigrette with herbs	
Cod in mushroom crumbs, cooked at low temperature	25
Farro risotto with mushrooms, gravy	
Roasted veal entrecote with rosemary	26
Gnocchi with spinach and grilled sunflower seeds, hazelnut butter sabayon	
Lamb roast, stuffed with lemon and olive	27
Fennel and thyme juice	
Royale style rabbit	25
Jerusalem artichoke glazed with mustard seed	
Einkorn risotto with seasonal mushrooms in parsley	20
Arugula	



3 Regional cheese	13
Black olive jam and mesclun in olive oil	
Lemon and hazelnut meringue	12
Creamy and crispy, lemon sorbet	
Madagascar vanilla in a rustic tart	12
Sesame praline with thyme	
Warm chocolate ganache	11
Cocoa nib tuile, puffed and creamy buckwheat	

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