



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

Supplément de 35€ pour l'inspiration gastronomique

Menu des Petits Hôtes 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

35€ extra for gastronomic inspiration

Little Guest 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 12h00 à 14h15 et de 19h30 à 22h00.

Service from 12 p.m. to 2.15 p.m. and from 7:30 p.m. to 10 p.m.

Entrées

- La tomate de Bruno confite longuement à la réglisse** 12
Tarte fine de stracciatella à l'huile d'olive et basilic, eau de tomate vinaigrée
- Le thon rouge de méditerranée de l'amie Marilyn en charcuterie au poivre fumé** 13
Agnolotti et bouillon d'oignons brûlés, condiment orange
- Le gambas au pied de cochon pané à l'estragon** 14
Sauce tartare aérienne

Poissons

- Le turbot rôti au thym** 28
Chou-fleur en praliné de noisette au citron, vinaigrette au curry maison
- Le maigre roulé au butternut et confit à basse température** 27
Crème de noix fumée, mûres en pickles au thym
- L'espadon en carpaccio de betteraves** 28
Roquette et pamplemousse en coulis, avocat brûlé
- Le canard laqué au jus de figues épicé** 26
Crèmeux de pois chiche au romarin, figue rôtie, jus perlé à l'huile d'amande

Viandes

- L'entrecôte de veau cuite à basse température au thym** 28
Carottes en chapelure de coriandre, jus à l'huile de tagète
- Le bœuf en marinade à la moutarde à l'ancienne maison** 25
Laitue pressée à la tomate et à l'origan, mayonnaise émulsionnée

Végé

- Salade Negrecoste** 20
Salade de tomates, concombres et poivrons à la feta, olives noires et oignons rouges
- Inspiration Gastronomique - Soir uniquement** 60

Desserts

- Assiette de 3 fromages de la région** 13
Confiture d'olives noires et mesclun à l'huile d'olive
- La mirabelle confite à la vanille** 11
Petit pain frit à la brousse du Rove vanillée, jus de mirabelle à l'huile d'olive
- Le raisin dans l'esprit d'une tarte** 11
Fine gelée au vin cuit du Château Virant, crème diplomate et croustillant au thym
- Le chocolat et champignons de paris en ganache tiède** 13
Mousse chocolat blanc au café

Starters

- Bruno's tomato candied for a long time with liquorice** 12
Thin stracciatella pie with olive oil and basil, vinegar tomato water
- Mediterranean bluefin tuna charcuterie with smoked pepper** 13
Agnolotti and burnt onion broth, orange condiment
- The prawns with pork trotters breaded with tarragon** 14
Airy tartar sauce

Fish

- Roasted turbot with thyme** 28
Cauliflower in lemon hazelnut praline, house curry vinaigrette
- The lean rolled in butternut and confit at low temperature** 27
Smoked walnut cream, blackberry pickle with thyme
- Swordfish in beet carpaccio** 28
Arugula and grapefruit coulis, burnt avocado
- Peking duck in spicy fig juice** 26
Chickpea cream with rosemary, roasted fig and pearl juice with almond oil

Meats

- The veal entrecote cooked at low temperature with thyme** 28
Carrots in tarragon crumbs, marigold oil juice
- The beef in an old-fashioned mustard marinade** 25
Pressed lettuce with tomato and oregano, emulsified mayonnaise

Vegan

- Negrecoste's salad** 20
Tomatoes, cucumber and pepper salad with feta, black olives and red onions

Gastronomic Inspiration - Diner only 60

Desserts

- 3 Regional cheese** 13
Black olive jam and mesclun in olive oil
- Candied mirabelle with vanilla** 11
Fried bun in the bush of vanilla rove, quince juice with olive oil
- Grape tart, fine baked wine jelly from Château Virant** 11
Diplomat cream and thyme crunch
- Chocolate and Paris mushroom in warm ganache** 13
White chocolate coffee mousse

A partager

Service de 17h00 à 19h30

Charcuterie Corse

Coppa, jambon cru, figatelli, saucisson à l'ancienne, beurre et guindillas 21

Fromage de la région

Tomme de vache, chèvre cendré, chèvre frais, ch'amembert, bleu du Queyras, confiture d'olives noires, mesclun 21

Mixte

Charcuterie et fromage 18

Saumon fumé par nos soins

Citron et mesclun

To share

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

Corsican delicatessen

Coppa, raw ham, figatelli, old-fashioned sausage 21

Cheese from the region

Cow Tomme, Ashy goat, Fresh goat, Goat ch'amembert, Queyras bleu, black olive jam 20

Mixed

Delicatessen and cheese 18

Smoked salmon by our cares

Lemon and mesclun

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