



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

- Le fenouil confit à la grecque puis rôti**   11
Condiment d'anchois et pistaches, bouillon anisé
- Les Saint-Jacques en carpaccio à la grenade** 16
Crème de noix fumée et pousses d'herbes
- L'oeuf de poule bio mollet et fumé** 11
En meurette contemporaine

Poissons

- Le cabillaud en croustillant de sarrasin soufflé**   25
Cannelloni de blettes à la provençale, purée d'oignons et bouillon de sarrasin grillé réduit
- Le grondin laqué à la soupe de poisson** 25
Pissaladière contemporaine, pousses de roquette
- Les gambas et le panais en mousseline et rôti** 28
Condiment persil et ail, bouillon réduit aux bourgeons de sapin

Vianades



- Le coquelet désossé et cuit à basse température**   25
Figs confites au vin rouge, panisses au thym
- Le cochon noir de Provence confit à la châtaigne** 29
Pâte de citron confit, butternut et crumble de châtaigne
- Le gigot d'agneau cuit en croûte de pain** 28
Champignons en panure d'amande, risotto de petit épeautre à l'huile d'amande

Végé

- Salade Negrecoste** 20
Salade tiède de lentilles à la grenade et pommes Granny Smith, émulsion de feta et vinaigrette acidulée au miel

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 noisette en mille-feuille contemporain au citron** 12
Crème anglaise citronnée
- Le coing confit au vin de noix dans l'esprit d'une tarte tatin** 10
Crème végétale à la vanille  
- Le chocolat en différente texture** 13
Topinambour en émulsion poudré de cacao

| | | |
|-----------------|--|----|
| <i>Starters</i> | Fennel roasted in Greek confit   | 11 |
| | Anchovy and pistachio condiment, anise broth | |
| | Scallops in pomegranate carpaccio | 16 |
| | Smoked walnut cream and herb sprouts | |
| | Soft, smoked organic chicken egg | 11 |
| | In a contemporary meurette | |
| <i>Fish</i> | Crispy cod with puffed buckwheat   | 25 |
| | Provençal chard cannelloni, onion purée and reduced toasted buckwheat broth | |
| | Lacquered gurnard with fish soup | 25 |
| | Contemporary pissaladière (Provençal tart), arugula shoots | |
| | The prawns and parsnip in mousseline and roasted | 28 |
| | Parsley and garlic condiment, reduced broth with fir bud | |
| <i>Meats</i> | Boneless cockerel cooked at low temperature   | 25 |
| | Glazed with seeds, candied figs in red wine, thyme panisses | |
| | Black pork from Provence confit with chestnuts | 29 |
| | Candied lemon paste, butternut in chestnut crumble | |
| | Leg of lamb cooked in a bread crust | 28 |
| | Mushrooms in almond breadcrumbs, einkorn risotto with almond oil | |
| <i>Vegan</i> | Negrecoste's salad | 20 |
| | Warm lentil salad with pomegranate and Granny Smith apples, feta emulsion and tangy honey vinaigrette | |
| | Gastronomic Inspiration - Diner only | 60 |
| <i>Desserts</i> | 3 Regional cheese | 13 |
| | Black olive jam and mesclun in olive oil | |
| | Contemporary lemon and hazelnut mille-feuille | 12 |
| | Lemon custard | |
| | Quince confit in walnut wine   | 10 |
| | In the spirit of a tarte tatin (upside-down apple tart), vege- table vanilla cream | |
| | Chocolate in different texture | 13 |
| | Jerusalem artichoke in cocoa powder emulsion | |

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