



NEGRECOSTE

★ ★ ★ ★ RESTAURANT

Pour le **respect de notre planète** et pour votre bien-être, nous privilégions le **circuit court** avec des **producteurs locaux** en travaillant uniquement avec des **produits frais et de proximité**.

Tous les mets sont entièrement réalisés sur place avec des produits bruts, **ils sont cuisinés lors de votre commande**.

Nous vous remercions pour votre confiance et patience.

Nous tenons à remercier nos fournisseurs locaux, avec qui nous travaillons chaque jour afin de conserver **une belle qualité de produits**.

Les Menus

Menu du Marché - Midi uniquement

Plat du jour 21€

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

Entrée + Plat + Dessert, du jour 30€

Menu Gourmand 49€ - Midi & Soir

Amuse bouche / entrée / plat / dessert

Supplément de 35€ pour l'inspiration gastronomique

Menu des Petits Hôtes 12€

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

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

<i>Entrées</i>	Le foie gras poché façon bortsch   20
	Betteraves déclinées et condiment agrumes
	Le céleri cuit en croûte de pain au thym 16
	Extraction de céleri branche, pomme Granny et curry
	L'oursin en fine gelée iodée 20
	Chou-fleur crémeux et émietté, noisettes torréfiées et pousses de cresson
<i>Poissons</i>	Les Saint Jacques rôties au thym   36
	Ravioles de chou rave farcies de corail, jus d'aneth
	La daurade en grenobloise 31
	Salsifis poêlés au thym et à l'olive, jus d'une matelote
	Le merlu poché à l'orange 30
	Poireaux confits et condimentés à l'olive noire, jus dans l'esprit d'une bigarade
<i>Viandes</i>	Le paleron de bœuf braisé façon royale   35
	Purée de potimarron à l'huile d'olive, châtaignes glacées
	L'échine de marcassin cuite entière au romarin 32
	Poire confite au vin rouge, mousseline de céleri et sauce grand veneur
	La poule au pot contemporaine 30
	Tuile de riz soufflé aux légumes cuits et crus
<i>Végie</i>	Risotto Negrecoste 25
	Risotto de petit épeautre aux champignons, roquette et copeaux de parmesan



Inspiration Gastronomique - Soir uniquement

<i>Desserts</i>	Assiette de 3 fromages de la région 13
	Confiture d'olives noires et mesclun à l'huile d'olive
	Le chocolat et le fruit de la passion en fines tuiles 13
	Ganache et mousseline
	La mandarine dans l'esprit d'un tiramisu   11
	La tropézienne contemporaine à la fleur d'oranger 11



Starters

- Poached foie gras borscht style**   20
Various beets and citrus condiment
- Celery baked in a thyme bread crust** 16
Extract of celery stalk, Granny Smith apple and curry
- Sea urchin in fine iodized jelly** 20
Creamy and crumbled cauliflower, roasted hazelnuts and watercress shoots

Fish

- Crispy cod with puffed buckwheat**   36
Ravioli of kohlrabi stuffed with coral, dill juice
- Roasted sea bream Grenoble style** 31
Pan-seared salsify with thyme and olives, juice of a matelote
- Orange poached hake** 30
Candied leeks and black olive condiment, sour orange juice

Meats



- Royal style braised beef chuck**   35
Pumpkin purée in olive oil, glazed chestnuts
- Wild boar tenderloin cooked whole with rosemary** 32
Pear confit in red wine, celery mousseline and grand veneur sauce
- Hen in a pot** 30
Puffed rice tile with cooked and raw vegetables

Vegan

- Negrecoste's Risotto** 25
Einkorn risotto with mushrooms, arugula and parmesan shavings

Gastronomic Inspiration - Diner only

Desserts

- 3 Regional cheese** 13
Black olive jam and mesclun in olive oil
- Chocolate and passion fruit in fine tiles** 13
Ganache and mousseline
- Mandarin in the spirit of tiramisu**   11
- The contemporary tropézienne with orange blossom** 11



NEGRECOSTE

★ ★ ★ ★ RESTAURANT

For the **respect of our planet** and for your well-being, we favor the **short circuit with local producers** by working only with fresh and **local products**.

All the dishes are made entirely on site with raw products and they are **cooked after placing your order**.

We thank you for your trust and for your patience.

We would like to thank our local suppliers, with whom we work every day to maintain a **good quality of products**.

Menus

Market Menu - Lunch only

Dish of the day 21€

Starter + Main or Main+ Dessert 25€

Starter + Main course + Dessert 30€

Gourmand Menu 49€ - Lunch & Diner

Appetizer / starter / dish / dessert

35€ extra for gastronomic inspiration

Little Guest Menu 12€

Roasted chicken breast or seared salmon

Vegetables of the moment or grenaille potatoes

1 scoop of ice cream or seasonal fruit salad

Service from 12 p.m. to 2.15 p.m. and from 7:00 p.m. to 10 p.m.