



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.

Entrées

Le foie gras et l'anguille fumée en fine gelée de vin cuit de Provence   19

Poire acidulée et frisée

Les huîtres pochées et sabayon au champagne 18

Chou-rave et pomme Granny

Le risotto de céleri à la tomme de Provence et truffe 25

Émulsion de noisette fumée

Poissons

Le maigre contisé à l'olive   31

Laitue asperge cuite et crue aux agrumes, coulis d'échalotes brûlées

Les Saint-Jacques snackées 36

Crème de châtaignes, hélianthis confits et vierge de céleri branche

Le Saint-Pierre cuit au beurre d'algues 32

Différentes feuilles de chou à l'ail, jus d'arête rôtie au citron

Le suprême de chapon farci aux marrons   29

Les cuisses en chou farci et jus court

Viandes

Le cerf en tourte feuilletée au foie gras 33

Jeunes pousses de salade et jus dans l'esprit d'une royale

L'agneau de lait rôti 36

Confit et braisé comme un navarin hivernal

Végé

Le plat Negrecoste 25

Raviole ouverte de légumes de saison, émulsion au thym et fleurs

Inspiration Gastronomique - Soir uniquement

Assiette de 3 fromages de la région 13

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

Le chocolat et la noix de macadamia en croustillant 13

Au gruë de cacao

Desserts

La grenade en Pavlova à l'huile d'olive fruitée mûre 12

du Château Virant  

Aux éclats de pistache

Le Saint-Honoré du Negrecoste 11

Au caramel au beurre salé

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

Starters

Foie gras and smoked eel in a fine jelly of cooked wine from Provence   19

Tangy and curly pear

Poached oysters and champagne zabaglione 18

Kohlrabi and Granny apple

Celery risotto with tomme de Provence and truffle 25

Smoked hazelnut emulsion

Fish

Lean stewed with olive   31

Cooked and raw asparagus lettuce with citrus, roasted shallot grout

Snacked scalopps 36

Chestnut cream, candied helianthis and celery sauce

John Dory cooked in seaweed butter 32

Various leaves of cabbage with garlic, roasted bone juice with lemon

Meats

Capon supreme stuffed with chestnuts   29

Stuffed cabbage thighs and short juice

Deer in puff pastry pie with foie gras 33

Young salad shoots and royal juice

Roasted suckling lamb 36

Confit and braised like a winter stew

Vegan

The negrecoste dish 25

Open ravioli of seasonal vegetables, thyme and flower emulsion

Gastronomic Inspiration - Diner only

3 Regional cheese 13

Black olive jam and mesclun in olive oil

Chocolate and macadamia nut crisp 13

With cocoa nibs

Pavlova pomegranate with ripe fruity olive oil from 12

Château Virant

With pistachio flakes  

Negrecoste's Saint-Honoré with salted butter caramel 11

Desserts



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.