



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

Plat du Marché 24€ - Midi & Soir



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>	Les sots-l'y-laissent de poulet rôti au thym	Olives et citrons confits, crème d'artichauts à l'ail	 	13
	Les moules en tartare aux herbes	Concombres et tomates, avocat aérien		11
	Le potimarron cuit et cru	Grenades et myrtilles, fruits secs en crumble		11
<i>Poissons</i>	L'encornet snacké à la persillade	Butternut rôti à l'oignon, crème d'ail et polenta au thym	 	25
	La daurade snackée	Poireaux confits au condiment méditerranéen, sauce Bagnet		24
	La raie marinée au jus de grenade	Purée de pleurotes caramélisées, champignons aux câpres et citron		27
<i>Viandes</i>	Le suprême de poulet poché à l'olive et au gingembre	Chou chinois et oignons rouges compotés	 	24
	La picanha de bœuf rôtie au thym	Gnocchis de pomme de terre, épinards et champignons, jus d'une bordelaise		27
	Le veau en tartare aux pickles de baies de goji	Purée de betteraves et noisettes		25
<i>Végé</i>	Salade de chou rouge et carottes aux figes et aux pommes	Pignons de pin et vinaigrette à l'orange		22
	Salade de brocolis et saumon mariné au citron	Vinaigrette de noix		22
<i>Desserts</i>	Assiette de 3 fromages de la région	Confiture d'olives noires et mesclun à l'huile d'olive		13
	La figue en différentes textures	Croustillant à l'amande et glace au thé matcha	 	12
	Le chocolat et la poire déclinés en fines feuilles chocolatées	Jus de poire vanillé		13
	Les mirabelles poêlées à l'eau de vie	En tarte déstructurée, glace yaourt		12
	Café gourmand			14



Starters

- Roasted oyster (in poultry) with thyme**   13
Olives and candied lemon, artichoke cream with garlic
- Mussels tartare with herbs** 11
Cucumber and tomato, light avocado
- Cooked and raw pumpkin** 11
Pomegranate and blueberry, dried fruit crumble

Fish

- Snacked squid with parsley**   25
Roasted butternut with onion, garlic cream and thyme polenta
- Snacked sea bream** 24
Candied leek with Mediterranean condiment, bagnet sauce
- Ray marinated in pomegranate juice** 27
Caramelized oyster mushroom mash, capers and lemon mushrooms



Meats

- Poached chicken supreme with olive and ginger**   24
Chinese cabbage and stewed red onion
- Beef picanha roasted with thyme** 27
Potato gnocchi, spinach and mushrooms, bordelaise juice
- Veal tartare with goji berry pickles** 25
Beet and hazelnut mash

Salad

- Red cabbage and carrot salad with figs and apples** 22
Pine nuts and orange vinaigrette
- Salad of broccoli and salmon marinated in lemon** 22
Walnut vinaigrette

Desserts

- 3 Regional cheese** 13
Black olive jam and mesclun in olive oil
- Figs in different textures**   12
Almond crisp and matcha tea ice cream
- Chocolate and pear in thin chocolate sheets** 13
Vanilla pear juice
- Pan-fried mirabelle plums in brandy** 12
Unstructured tart, yoghurt ice cream
- Gourmet coffee** 14



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 **high quality of products.**

Menus

Market Dish 24€ - Lunch & Diner

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.