



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.



## Entrées

- Le céleri rôti au thym** 11  
Crèmeux de pois chiche, pomme et champignons, sauce au miel et sésame
- Les saint Jacques en carpaccio** 15  
Guacamole et avocat brûlé, croûtons de pain et huile d'herbes
- Le sanglier en terrine au genièvre** 13  
Pickles de légumes, frisée et endive  

## Poissons

- Les gambas rôties au thym** 25  
Déclinaison de carottes de couleur, bisque au poivre Timur
- Le haddock poché** 27  
Compotée de pommes à l'ail noir, panais rôtis aux herbes, crème aigrette
- La Truite snackée** 24  
Fenouil au kumquat, jus d'arêtes à l'huile d'olive  



## Viandes









- Le filet de bœuf en tourte** 27  
Compotée de choux et épinards en vinaigrette, jus de viande
- Le poulet en deux cuissons** 25  
Poireaux confit aux fruits de la passion, jus de viande perlé à la passion  
- Le cerf à la royale** 29  
Mousseline de potimarron, champignons et copeaux de châtaigne

## Vege

- Le risotto au pesto de brocolis** 22  
Pignon de pin et copeaux de parmesan
- Salade de lentilles vertes** 22  
Poires rôties, gorgonzola et roquette

## Desserts

- Assiette de 3 fromages de la région** 13  
Confiture d'olives noires et mesclun à l'huile d'olive
- Le pamplemousse et la mousse au Champagne** 13  
Jus de pamplemousse réduit à l'huile d'olive  
- L'ananas mariné à la coriandre** 11  
Mousse et rocher à la noix de coco
- Le cube de chocolat et fruit de la passion** 13  
Tuile et sauce chocolat passion

<i>Starters</i>	<b>Roasted celery with thyme</b>	Chickpea cream, apple and mushroom, honey and sesame sauce	11
	<b>Scallops carpaccio</b>	guacamole and toasted avocado, bread croutons and herbal oil	15
	<b>Wild boar terrine with juniper</b>	Vegetable pickles, curly and chicory	13  
<i>Fish</i>	<b>Roasted king prawns with thyme</b>	Different styles of carrots, Timur pepper broth	25
	<b>Poached haddock</b>	Apple compote with black garlic, herb roasted parsnips, sour cream	27
	<b>Snacked trout</b>	Fennel with kumquat, trout jus with olive oil	24  
<i>Meats</i>	<b>Beef tenderloin pie</b>	Stewed cabbage and spinach in vignaigrette, beef jus	27
	<b>Chicken confite and roasted</b>	Leek confit with passion fruit, meat juice pearled with passion fruit	25  
	<b>Deer à la royale</b>	Pumpkin mousseline, mushrooms and chestnut shavings	29
<i>Veggie</i>	<b>Broccoli pesto risotto</b>	Pine nuts and parmesan	22
	<b>Green lentil salad</b>	Roasted pears, gorgonzola and rocket	22
<i>Desserts</i>	<b>3 Regional cheese</b>	Black olive jam and mesclun in olive oil	13  
	<b>Grapefruit and Champagne mousse</b>	Grapefruit juice reduction with olive oil	13
	<b>Pineapple marinated in coriander</b>	Coconut mousse and shavings	11
	<b>The cube of chocolat and passion fruit</b>	Chocolate and passion fruit biscuit	13



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.*