

25
/ 26



LE NEGRESO



*« Cette année, la tradition s'invite au cœur de la fête.
Le Negresco vous reçoit dans son plus bel appareil de rouge et d'or
pour célébrer cette fin d'année et pousser la porte de celle qui s'annonce.*

*« Sous le signe de la clé, symbole de passage,
d'héritage et d'avenir, la Maison rend hommage
à ce lien précieux entre hier et demain. Comme un trait d'union
entre mémoire et renouveau, elle vous ouvre ses portes pour vivre
des instants d'émotion et d'élégance intemporelle.*

*« À l'occasion de ces fêtes, la clé du bonheur se décline sous toutes ses formes.
Elle sera gourmande, créée par notre chef pâtissier ;
elle sera aussi celle de tous les espoirs de sérénité et de joie.
Cette clé sera celle du partage et de l'amitié.
Soyez nombreux à savourer cet instant aux tables du Negresco.*

*В этом году в основе праздничных торжеств в Le Negresco лежат традиции.
Гранд-отель Le Negresco в своих лучших красно-золотых нарядах приглашает
отпраздновать окончание этого года и вступить в 2026.*

*Блистательный отель отдает дань уважения бесценной
связи между прошлым и будущим, символом которой является ключ,
как знак перехода, наследия и светлого завтра.
Словно мост между памятью и обновлением, Le Negresco
распахивает перед вами свои двери, чтобы подарить незабываемые
эмоции и неподвластную времени элегантность.*

*Во время праздничного сезона понятие «ключ от счастья»
будет принимать разные формы. Это будет и изысканное творение, придуманное
нашим шеф-кондитером. В нем воплотятся наши надежды на радость и умиротворение.
Этот ключ будет символизировать взаимопомощь и дружбу.
Мы с нетерпением ждем вас в Le Negresco,
чтобы вместе отпраздновать особенные мгновения года.*



RÉVEILLON DE NOËL MERCREDI 24 DÉCEMBRE 2025



SALON ROYAL

Carpaccio de Saint-Jacques, potimarron, cresson et mandarine

Foie gras de canard mi-cuit,
datte Medjool et chocolat noir Carúpano 70 %

Pintade Terre de Toine farcie à la châtaigne,
fricassée de champignons et topinambours,
jus de volaille parfumé à la truffe Melanosporum

Chariot, animation en salle :
Brie de Meaux et pain au blé ancien

Bûchette pistache, fleur d'oranger et clémentine de Vallauris

*Cocktail d'accueil à 19h au bar Le Versailles
et live musical tout au long de la soirée.*

Adultes : 195 € par convive, hors boissons
Eaux minérales et cafés inclus
Enfants : 0-4 ans offert, 4-12 ans menu adapté en 3 plats
90 € par enfant, boissons incluses

RÉSERVATION

restauration@lenegresco.com · 04 93 16 64 20

СОЧЕЛЬНИК СРЕДА, 24 ДЕКАБРЯ 2025



КОРОЛЕВСКИЙ САЛОН

Карпаччо из морских гребешков с тыквой, кресс-салатом и мандарином

Утиная фуа-гра с королевскими финиками
Меджул и 70% темным шоколадом Carúpano

Цесарка Terre di Toine, фаршированная каштанами,
с фрикасе из грибов и топинамбуром, под куриным
соусом с ароматом черного перигорского трюфеля

Сырная тележка с обслуживанием у стола
Сыр Brie de Meaux и хлеб из пшеницы древнего происхождения

Рождественское полено с фисташками,
апельсиновым цветом и клементином из Валлориса

*Начало коктейля в 19:00 в баре Le Versailles
и живая музыка в течение всего вечера.*

Взрослые: 195 евро на гостя, не включая напитки
Минеральная вода и кофе включены
Дети: от 0 до 4 лет бесплатно, специальное меню из трех блюд
для детей от 4 до 12 лет - 90 евро на ребенка, напитки включены

ЗАБРОНИРОВАТЬ

restauration@lenegresco.com . +33 (0)4 93 16 64 20

RÉVEILLON DE NOËL MERCREDI 24 DÉCEMBRE 2025



LE CHANTECLER

Tourteau des côtes normandes
radis noirs et grenades de Jean-Charles Orso, sauce coraillée



Céleri de nos producteurs
rôti en tourte, tuber Melanosporum, épinards, jus truffé



Turbot de Méditerranée
cuit sur l'arête, légumes racines en persillade, crème réduite des têtes



Canard colvert
en croûte de sel, choux et champignons, jus corsé



Faisselle au lait de vache
miel des collines des Maures, cédrat du Var et croustillant au pain d'épices



Clémentine de Vallauris
crue et confite, crémeux fleur d'oranger de Golfe-Juan, praliné pistache

Votre dîner sera accompagné par les notes du pianiste Luc Escolano.

Adultes : 400 € par convive, hors boissons

Eaux minérales et cafés inclus

Accord mets et vins : 280 € par convive

Enfants : menu adapté jusqu'à 12 ans,

en 3 plats à 110 €, boissons incluses

RÉSERVATION

chantecler@lenegresco.com · 04 93 16 64 10

СОЧЕЛЬНИК СРЕДА, 24 ДЕКАБРЯ 2025



LE CHANTECLER

Нормандский прибрежный краб
черная редька и гранат от Жан-Чарльза Орсо, коралловый соус



Сельдерей от наших фермеров
запеченный в пироге, Перигорский трюфель, шпинат, трюфельный сок



Средиземноморская тюрбо
приготовленная на кости, корнеплоды в «персиладе» (петрушка с чесноком),
нежирные сливки



Утка кряква
в соляной корочке, с капустой и лесными грибами, подливка



Сыр из коровьего молока
горный мед, цитрон из департамента Вар и хрустящая коврижка



Клементин из Валлориса
свежий и засахаренный, кремковый апельсиновый цвет из Гольф-Жуана,
фисташковое пралине

Пианист Люк Эсколано будет сопровождать вечер популярными мелодиями.

Взрослые: 400 евро на гостя, не включая напитки

Минеральная вода и кофе включены

Винное сопровождение: 280 евро на гостя

Дети: специальное меню из трех блюд для детей

до 12 лет - 110 евро, напитки включены

ЗАБРОНИРОВАТЬ

chantecler@lenegresco.com · +33 (0)4 93 16 64 10

DÉJEUNER DE NOËL JEUDI 25 DÉCEMBRE 2025



LE CHANTECLER

Foie gras d'oie
cuit au torchon, gel de Porto et brioche parisienne



Sole de petit bateau
à la normande, coquillages, légumes et champignons des sous-bois



Poularde de la ferme Terre de Toine
« demi-deuil », sauce suprême, cuisses au bouillon truffé



Bûches de Noël
créations de notre chef pâtissier, à choisir au chariot

Votre déjeuner sera accompagné par les notes du pianiste Luc Escolano.

Adultes : 200 € par convive, hors boissons
Eaux minérales et cafés inclus
Accord mets et vins : 150 € par convive
Enfants : menu adapté jusqu'à 12 ans,
en 3 plats à 90 €, boissons incluses

RÉSERVATION

chantecler@lenegresco.com · 04 93 16 64 10

РОЖДЕСТВЕНСКИЙ ОБЕД ЧЕТВЕРГ, 25 ДЕКАБРЯ 2025



LE CHANTECLER

Гусиная фуа-гра
запеченная в ткани, желе из порвейна, парижская булочка-бриошь



Морской язык в нормандском стиле
с моллюсками, овощами и лесными грибами



Пулярка с фермы Terre de Toine
«в полутрауре» (с черным трюфелем),
подливкой и бедрами в трюфельном бульоне



Рождественское полено
творения нашего кондитера на выбор

Пианист Люк Эсколано будет сопровождать вечер популярными мелодиями.

Взрослые: 200 евро на гостя, не включая напитки
Минеральная вода и кофе включены
Винное сопровождение: 150 евро на гостя
Дети: специальное меню из трех блюд для детей
до 12 лет - 90 евро, напитки включены

ЗАБРОНИРОВАТЬ

chantecler@lenegresco.com · +33 (0)4 93 16 64 10

DÎNER DE LA SAINT-SYLVESTRE MERCREDI 31 DÉCEMBRE 2025



SALON ROYAL

Galantine de volaille Terre de Toine,
cèpes et truffe Melanosporum



Rouget de Méditerranée, brioche toastée au lait de chou-fleur,
sommités au vinaigre



Filet de bœuf façon Rossini, pommes dauphines
et fricassée de potimarron et noisettes, jus réduit à la truffe



Saint-Nectaire fermier aux noix,
endive carmine et pain de campagne au blé ancien



Orange givrée et confite,
fine gelée, Arlette croustillante

Cocktail d'accueil à 19h30 au bar Le Versailles.

*Le quatuor musical itinérant Seb Chaumont and his Bopster Blue
animera le dîner de table en table.*

À partir de minuit, vous serez conviés à poursuivre la soirée en musique au Salon Masséna.

Adultes : 480 € par convive

Champagne à discrétion, eaux minérales et cafés inclus

Enfants : 0-4 ans offert, 4-12 ans menu adapté en 3 plats

90 € par enfant, boissons incluses

RÉSERVATION

restauration@lenegresco.com · 04 93 16 64 20

ПРЕДНОВОГОДНИЙ УЖИН СРЕДА, 31 ДЕКАБРЯ 2025



КОРОЛЕВСКИЙ САЛОН

Галантин из пулярки хозяйства Terre de Toine с белыми
грибами и черным Перигорским трюфелем



Средиземноморская красная кефаль с тостом из булочки-бриошь,
молочной цветной капустой и уксусной заправкой



Говяжье филе в стиле Россини с картофелем Дофин,
фрикасе из тыквы и лесных орехов и трюфельным соусом



Фермерский сыр Сен-Нектар с грецкими орехами,
красным эндивием и деревенским хлебом,
приготовленным из древних сортов пшеницы



Глазированный апельсин с цукатами,
нежным желе и хрустящей сдобой Арлетт

Коктейль начнется в 19:30 в баре Le Versailles.

*Себ Шомон и его музыкальный квартет Bopster Blue
будут играть между столиками в течение всего ужина.*

После полуночи вас пригласят насладиться живой музыкой в Салоне Массена.

Взрослые: 480 евро на гостя

Шампанское, минеральная вода и кофе включены

Дети: от 0 до 4 лет бесплатно, специальное меню из трех блюд для детей

до 12 лет - 90 евро на ребенка, напитки включены

ЗАБРОНИРОВАТЬ

restauration@lenegresco.com · +33 (0)4 93 16 64 20

DÎNER DE LA SAINT-SYLVESTRE MERCREDI 31 DÉCEMBRE 2025



LE CHANTECLER

Oursins de Méditerranée
crème glacée d'herbes marines, citron du Var et algues fraîches



Morilles des pins
tarte fine, oignons grelots à brun, noisettes du Piémont torréfiées



Saint-Jacques des côtes normandes
fumées au sapin, betterave au beurre de plancton, vinaigre de bourgeons



Ris de veau fermier
doré au sautoir, épinards et châtaignes rôties, jus corsé



Brie de Melun
à la truffe noire, pistache de Bronte et mesclun



Chocolat Blue Mountain et cazette de Bourgogne
cacao onctueux et croustillant, sorbet, fin praliné à la fleur de sel

Votre dîner sera accompagné par les notes du pianiste Luc Escolano.

À partir de minuit, vous serez conviés à poursuivre la soirée en musique au Salon Masséna.

Adultes : 650 € par convive, hors boissons

Eaux minérales et café inclus

Accord mets et vins : 350 € par convive

Enfants : menu adapté jusqu'à 12 ans,
en 3 plats à 110 €, boissons incluses

RÉSERVATION

chantecler@lenegresco.com · 04 93 16 64 10

ПРЕДНОВОГОДНИЙ УЖИН СРЕДА, 31 ДЕКАБРЯ 2025



LE CHANTECLER

Средиземноморские морские ежи
мороженое из морских водорослей,
лимон из департамента Вар, свежие водоросли



Спарассис курчавый (гриб Цветная капуста)
на тонкой тарталетке, с карамелизированным жемчужным
луком и поджаренными лесными грибами из Пьемонта



Морские гребешки с Нормандского побережья
копченые на пихте, свекла с маслом из планктона, яблочный уксус



Сладкое мясо из фермерской телятины
шпинат и жареные каштаны, насыщенный соус



Сыр Brie de Melun
с черным трюфелем, сицилийскими фисташками
Бронте и ассорти молодой салатной зелени



Шоколад Blue Mountain и ореховая паста,
кремовое и хрустящее какао, сорбет, пралине с морской солью

*Пианист Люк Эсколано будет сопровождать ужин популярными мелодиями.
После полуночи вас пригласят насладиться живой музыкой в салоне Массена.*

Взрослые: 650 евро на гостя, не включая напитки

Минеральная вода и кофе включены

Винное сопровождение: 350 евро на гостя

Дети: специальное меню из трех блюд для детей
до 12 лет - 110 евро, напитки включены

ЗАБРОНИРОВАТЬ

chantecler@lenegresco.com · +33 (0)4 93 16 64 10



SOIRÉE DE LA SAINT-SYLVESTRE
MERCREDI 31 DÉCEMBRE 2025



N LES BARS

Sélection gourmande de mignardises,
cocktails et champagnes vous seront proposés à la carte.
Animation musicale tout au long de la soirée
et même un peu plus tard dans la nuit !

КАНУН НОВОГО ГОДА
СРЕДА, 31 ДЕКАБРЯ 2025



N LES BARS

Большой выбор канапе и закусок,
коктейли и шампанское можно будет заказать по меню.
Живая музыка весь вечер и после полуночи!

BRUNCH DU 1^{ER} DE L'AN JEUDI 1^{ER} JANVIER 2026



SALON ROYAL

Animation musicale par le quatuor itinérant Seb Chaumont and his Bopster Blue.
Les enfants fêteront la nouvelle année à leur manière
avec de nombreuses activités dans un espace exclusif réservé aux 3-12 ans.
Accueil de 12h30 à 15h.

Adultes : 195 € par convive
Champagne à discrétion, eaux minérales et cafés inclus

Enfants : 0-4 ans offert, 4-12 ans / 90 € par enfant, boissons incluses

RÉSERVATION

restauration@lenegresco.com · 04 93 16 64 20

НОВОГОДНИЙ БРАНЧ ЧЕТВЕРГ, 1 ЯНВАРЯ 2026



КОРОЛЕВСКИЙ САЛОН

Популярные и классические мелодии в исполнении
Себа Шомона и его квартета Bopster Blue. Маленьких гостей от 3 до 12 лет ждут новогодние
развлечения и увлекательные занятия в специально отведенной зоне.
Ждем вас с 12:30 до 15:00

Взрослые: 195 евро на одного гостя
Шампанское, минеральная вода и кофе входят в стоимость

Дети: от 0 до 4 лет бесплатно, для детей от 4 до 12 лет меню из трех блюд /
90 евро на ребенка, включая напитки

ЗАБРОНИРОВАТЬ

restauration@lenegresco.com · +33 (0)4 93 16 64 20

LE NEGRESCO CHEZ VOUS LE NEGRESCO ДОМА



LA BÛCHE HÉRITAGE DE JEANNE ET PAUL

Pour sa première création au sein de la maison, le chef pâtissier Yann Le Douaron signe une bûche aussi précieuse qu'allusive : *La Clé du 6°*, inspirée de la véritable clé de l'ascenseur menant aux anciens appartements de Madame Jeanne Augier, aujourd'hui devenus la Suite d'exception Jeanne et Paul. « Mon intention est de raconter, à travers cette création pâtissière, un moment unique, celui de l'inauguration d'un lieu qui est emblématique du Negresco », confie Yann Le Douaron.

Sous ses lignes sculpturales, la bûche dévoile une clé d'or en chocolat, aux notes subtiles de fleur d'oranger, de pistache et de mandarine. Une composition à la fois sensorielle et narrative, pensée comme un objet de passage entre la gourmandise et le souvenir.

Taille unique 6/8 personnes au prix de 80 €

DISPONIBILITÉS : du 15 au 31 décembre inclus, sur réservation uniquement. À commander et payer directement en ligne sur www.lenegresco.com, dans la rubrique « Offres & Coffrets cadeaux ». À retirer à La Rotonde aux heures indiquées lors de votre commande dans une jolie boîte aux couleurs de l'hôtel Le Negresco.

РОЖДЕСТВЕНСКОЕ ПОЛЕНО «НАСЛЕДИЕ ЖАННЫ И ПОЛЯ»

Для своего дебюта в отеле новый шеф-кондитер Ян ле Дуарон (Yann Le Douaron) создал Рождественское полено, которое является столь же ценным, сколь и запоминающимся: полено «Ключ от 6-го» (*La Clé du 6e*) вдохновлено знаменитым ключом от лифта, который когда-то вел в частные апартаменты мадам Жанны Ожъё, а сегодня в уникальный «Пентхаус Жанна и Поль». «Этим десертом я хотел напомнить об особом моменте в истории отеля: открытии великолепного номера, ставшего новым символом Le Negresco», - пояснил Ян ле Дуарон.

В основе скульптурного силуэта Рождественского полена лежит золотой шоколадный ключик, во вкусе которого ощущаются ноты апельсинового цвета, фисташек и мандарина. В этом изысканном творении переплетаются чувства и история, позволяя совершить путешествие от наслаждения к воспоминаниям.

Доступно только в одном размере на 6/8 персон. Стоимость: 80 евро

НАЛИЧИЕ: с 15 по 31 декабря включительно, только по предварительному бронированию. Заказать и оплатить можно напрямую на сайте [HYPERLINK «http://www.lenegresco.com»](http://www.lenegresco.com) www.lenegresco.com в разделе «Предложения и подарочные наборы». Получить Рождественское полено можно в ресторане La Rotonde, в указанное при оформлении заказа время. Рождественское полено упаковано в элегантную коробку в фирменных оттенках Le Negresco.



LA GALETTE DES ROIS

Gourmande et craquante, la galette des rois finement feuilletée cache sous une frangipane amande et fleur d'oranger une fève représentant le dôme rose du Negresco.

Taille unique 4/6 personnes au prix de 50 €

DISPONIBILITÉS : Du 2 au 30 janvier inclus, sur commande uniquement, à retirer à La Rotonde aux heures indiquées lors de votre commande. Réserver / commander 48 heures en amont minimum. À commander et payer directement en ligne sur notre site www.lenegresco.com, dans la rubrique « Offres & Coffrets cadeaux ».



ПИРОГ ТРЕХ КОРОЛЕЙ

Золотистый, хрустящий и нежный Пирог трех королей (*La galette des rois*) таит под тонкой многослойной корочкой шелковистую начинку франжипан из миндаля и апельсинового цвета, внутри которой скрывается крошечный сюрприз (талисман) - копия легендарного розового купола Le Negresco.

Один размер на 4/6 персон. Стоимость - 50 евро

НАЛИЧИЕ: со 2 по 30 января 2026 включительно, только по предварительному заказу. Получить можно в ресторане La Rotonde, в указанное при оформлении заказа время. Бронирование и заказ за 48 часов. Заказать и оплатить можно напрямую на сайте [HYPERLINK «http://www.lenegresco.com»](http://www.lenegresco.com) www.lenegresco.com в разделе «Предложения и подарочные наборы».

JEANNE

LE NEGRESCO

ET POUR VOS CADEAUX...

Nous vous invitons à découvrir « Jeanne », la boutique de l'hôtel Le Negresco. En hommage à Jeanne Augier, nous avons voulu ce lieu à son image : curieuse, novatrice, à l'affût de la création contemporaine. Accessoires de mode, arts de la table, littérature, objets insolites, senteurs et saveurs, tous nos articles sont le fruit d'une recherche passionnée, rigoureuse et vertueuse. Des matières recyclées, des artisans écoresponsables, la grande majorité de nos produits sont « Made in France ». Bon nombre de nos créations sont uniques, de quoi offrir un cadeau original ou emporter un souvenir d'un séjour mémorable.

Boutique ouverte tous les jours
de 10h à 12h45 et de 14h à 19h

ОСОБЫЕ И УНИКАЛЬНЫЕ ПОДАРКИ...

Приглашаем вас в фирменный бутик Le Negresco - Jeanne. Мы хотели создать пространство по образу и подобию Жанны Ожё: забавное, новаторское и всегда соответствующее последним тенденциям. Модные аксессуары, посуда, книги и альбомы по искусству, необычные объекты, духи и ароматы для дома... каждый предмет был отобран с особым тщанием и вниманием к окружающей среде.

Перерабатываемые материалы, экологически ответственные создатели, большинство товаров имеют знак «Сделано во Франции». Эти уникальные изделия станут прекрасным подарком или напоминанием о днях, проведенных в Ницце.

Бутик открыт ежедневно с 10:00 до 12:45 и с 14:00 до 19:00





Offrez un moment d'exception

ПОДАРИТЕ СЕБЕ НЕПОВТОРИМЫЕ МГНОВЕНИЯ



L'ÉCRIN

Pour une expérience confidentielle, notre Spa privé L'Écrin vous offre un lieu unique propice aux célébrations en duo ou entre amis.

Nаше уникальное СПА-пространство L'Écrin идеально подойдет для того, чтобы провести особые моменты вдвоем или с друзьями.

LES SOINS EN CABINE

Découvrez nos soins Signature pour une expérience complète et mémorable dans l'une de nos 7 cabines à thèmes.

Откройте для себя наши Фирменные процедуры, отдохните и наберитесь сил в одном из 7 тематических процедурных кабинетов.

LE CONCEPT STORE

Le Concept Store fait la part belle aux découvertes spontanées. Le Boudoir et Le Barbier pour des soins experts et des résultats immédiats ainsi qu'un espace de création de sérum sur-mesure.

В нашем бутике вы совершите новые открытия в области косметологии. Le Boudoir и Barber shop предлагают профессиональные услуги по уходу за волосами. Кроме того, здесь для вас приготовят уникальные индивидуальные косметические составы по уходу за кожей.



DÉCOUVREZ TOUS LES COFFRETS CADEAUX
УЗНАЙТЕ ОБО ВСЕХ ПОДАРОЧНЫХ
ПРЕДЛОЖЕНИЯХ





DÉCOUVREZ TOUS LES COFFRETS CADEAUX
УЗНАЙТЕ ОБО ВСЕХ ПОДАРОЧНЫХ
ПРЕДЛОЖЕНИЯХ

Offrez Le Negresco

Comme une attention particulière,
les coffrets cadeaux se déclinent en version séjour d'exception, expériences bien-être au Spa,
gastronomiques au Chantecler, à La Rotonde et à N Les Bars ou encore en carte cadeau.

*Подарите кому-то особенному нечто неординарное: незабываемый отдых,
оздоровительные процедуры в СПА, изысканный ужин в ресторанах Le
Chantecler и La Rotonde, коктейли в баре N Les Bars, или подарочную карту.*

www.lenegresco.com



LE NEGRESCO

37, Promenade des Anglais 06000 Nice, France · www.lenegresco.com · +33 (0)4 93 16 64 00



THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®