



## Le Quincangrogne

Fermeture dimanche soir, lundi et mardi

Déjeuner de 12h15 à 13h30

Dîner de 19h15 à 21h15

### MENU AFFAIRE À 39 €

*Servi au déjeuner du mercredi au vendredi, hors jours fériés et ponts*

Kir, olives noires de Kalamata, fines herbes, Prélude, Plat et Dessert.



### MENU ÉPICURE À 75 €

*Entrée, plat, Brie de Meaux truffé, pré dessert et dessert.*

*L'entrée, le plat et le dessert sont à choisir dans le Menu Carte.*

**Dessert à commander en début de service.**



### LE PETIT GOURMET À 25 €

Élaboré avec les enfants & avec l'accord des parents

**Plat et dessert**

**Palette de glaces et sorbets** (Sélection du moment)



### ACCORD METS ET VINS

*Sélection de vins au verre choisi par le maître d'hôtel en cohérence avec la créativité de notre Chef.*

#### **Formule à 25 €**

Composée de trois verres (12 cl)

#### **Formule à 35 €**

Composée de quatre verres (12 cl)



Nous tenons à votre disposition

la liste des produits contenant des allergènes.

Tous les plats de notre menu carte répondent à l'appellation « Fait Maison », ils sont donc cuisinés sur place à partir de produits crus.

Certains produits sont issus des producteurs locaux.

Prix en euros TTC et service inclus

Les chèques ne sont pas acceptés

Toutes nos viandes bovines proviennent de la zone européenne.



Le Quincangrogne

## MENU CARTE 59 €

*Entrée, plat, fromage ou dessert*

### / ENTRÉES

**Terre et Mer** 29 €

Langoustines justes raidies / boudin noir / Daïkon cress / jus de carapace corsé

**Foie gras de Canard de Vendée** 26 €

Mi-cuit / mirabelles / Gewurztraminer / coriandre / amandes

**Daurade royale** 28 €

Tartare au couteau / avocat / condiments / légumes du moment / pickles

**Maquereau côtier** 24 €

Tomates confites / basilic thaï / radis en écailles / aromates

### / PLATS

**Cabillaud** 39 €

Cocos de Paimpol / pesto de roquette / ail noir / poivre de Kampot / jus iodé de Jabara

**Thon rouge** 42 €

Juste doré / citronnelle / courgette fleur / aubergines / curry vert / bergamote

**Cochon de Dagny** 40 €

Frotté aux graines de Lin / figue / oignons doux / purée fumée / sauge ananas du jardin

**Volaille fermier du Gâtinais** 39 €

Chèvre de Tancrou / artichauts / carotte parisienne / cromesquis d'escargots / jus simple

### / DESSERTS

*Les desserts sont à commander en début de repas.* u de Fromages affinés par notre Maître fro

3 morceaux 17 €

5 morceaux 21 €

**Chocolat Kayambé** 15 €

Pailletine chocolatine / ganache tendre / crème glacée myrtilles

**Framboise** 15 €

Sablé breton / crème légère citron / opaline / sorbet fromage blanc yuzu

**Paris Brest** 15 €

Crème légère / florentin / crème glacée praliné

**Figues de Solliès** 15 €

Rôtie au miel de Thorigny / vin de montagne épicé / sorbet Sangria



Nous tenons à votre disposition  
la liste des produits contenant des allergènes.  
Tous les plats de notre menu carte répondent à l'appellation « fait maison »  
et sont donc cuisinés sur place à partir de produits crus.  
Certains produits sont issus des producteurs locaux.

**FRANCK CHARPENTIER**

Chef étoilé au Michelin

Maître cuisinier de France

Membre des Toques Blanches Internationales



Le Quincangrogne

**Dernière prise de commande: au déjeuner à 13h15 et au dîner à 21h**

*Servi pour l'ensemble de la table.*

**Le Chef Franck Charpentier vous propose deux menus dégustations autour des produits d'exception de nos régions, alliant saveurs et subtilités.**  
Nous restons à votre écoute quant à vos allergies ou intolérances alimentaires afin d'adapter au mieux le menu.

## **MENU EN TOUTE CONFIANCE À 95 €**

*Dernière prise de commande: au déjeuner à 13h15 et au dîner à 21h*

Menu dégustation en six services, servi pour l'ensemble de la table.



## **SAVEURS GOURMANDES À 115 €**

*Dernière prise de commande: au déjeuner à 13h et au dîner à 20h45*

Menu dégustation en huit services, servi pour l'ensemble de la table.

### **Amuse-Bouche**

#### **Foie gras de Canard de Vendée**

Mi-cuit / mirabelles / Gewurztraminer / coriandre / amandes

#### **Terre et Mer**

Langoustines / boudin noir / Daïkon cress / jus de carapaces

#### **La pêche**

Meunière / courgette fleur / caviar d'aubergine / tartare de fruits et légumes

#### **Veau de nos régions**

(Bleu / blanc / cœur)

Rôti au thym du jardin / fine purée fumée / oignons doux / sucrose croquante / râpé de truffe d'été / jus simple

#### **Chariot de fromages affinés**

#### **Pré-dessert**

**Choix des desserts à la carte, à commander en début de service**

Franck Charpentier et son équipe vous souhaitent un agréable moment gourmand au Quincangrogne



**FRANCK CHARPENTIER**

Chef étoilé au Michelin

Maître cuisinier de France

Membre des Toques Blanches Internationales