



Le Quincangrogne

Le lundi 31 Décembre 2018 à 19h30
sur réservation uniquement.

250€ par personne

Menu Saint Sylvestre 2018

*La Quintessence de l'élégance, Champagne Blanc de Blanc Grand Cru
« Besserat de Bellefon »*

Huître Guillaudeau / fine gelée de concombre / poivre de Kampot
Panacotta de langoustine à l'estragon / radis red meat
Noix de Saint Jacques de Port-en-Bessin / gingembre / citronnelle

Foie gras de canard de Vendée

Mi-cuit au diamant noir / céleri confit au jus de truffe / gavotte cacao
Riesling grand cru « Rangen Clos St Théobald » Domaine Schoffit

Ormeaux de Plouguerneau

Meunière / chou-fleur / saté / cromesquis d'escargot de Pamfou
Chablis 1° cru « Fourchaume » Domaine Lavantureux

Bar de ligne

Doré sur peau / racines d'autrefois / jus de topinambour / parfum d'une truffe blanche
Puligny Montrachet « Les Levrons » Domaine Berthelemot

Lièvre à la royale

Façon sénateur Couteaux / oignon rouge fondant / jus corsé Grand Veneur
Gevrey Chambertin « Vieilles Vignes » Domaine Humbert Frères

Fromage

Brie de Melun truffé / concassé de noisettes de la ferme de Férolles
Héritage de Chasse Spleen Haut Médoc

Chocolat grand cru « Équateur 75 »

Craquelin / tuile dentelle / pain d'épices / comme une religieuse / sorbet cacao
Muscat Rivesaltes Grenat sur grains

Toute l'équipe du Quincangrogne vous souhaite tous leurs meilleurs vœux pour cette nouvelle année 2019



FRANCK CHARPENTIER

Chef étoilé au Michelin

Maître cuisinier de France

Membre des Toques Blanches Internationales