



Le Quincangrogne

Fermeture dimanche soir, lundi et mardi

Déjeuner de 12h15 à 13h30

Dîner de 19h15 à 21h15

Menu Pâques 2020

105 €

Préludes

Royal de foie gras truffé

Smoothie de betterave / Matignon de vieux comté

Cake / Parmesan / Poivron / Chorizo Ibérique



Amuse-bouche

Escargot de Pamfou / Flambé / Bouillon de poule aux aromates / Crème légère



Œuf de Madame Illiaquer – Ferme de Dampmart

Petit pois / Sarriette / Chèvre de Tancrou



Skrei confit à l'huile de vanille

Poireaux de Créances / Carotte / Orange / Gingembre



Selle d'Agneau de la Vienne rôtie au thym citron

Asperge verte de Jablines / pomme savonnette / Tome de brebis / Jus corsé au cépage Savagnin



Fromage de la Brie

Tome bio de vache fermière / Ferme Sainte-Colombe à Saint-Mars-Vieux-Maisons



Fraise / Rhubarbe



FRANCK CHARPENTIER

Chef étoilé Michelin

Maître cuisinier de France

Membre des Toques Blanches Internationales