



Le Quincangrogne

MENU AFFAIRE À 40 €

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

Kir / Olives noires de Kalamata

/ CHOIX d'ENTRÉES

Œuf de Dampmart

Parfait / Artichaud camus / Noisettes de Férolles en brie

La Végétale

Aubergines grillées anisée / Quinoa / Miel / Xérès / Pickles

/ CHOIX de PLATS

Cochon de Dagny

Rôti au bois de fenouil / Figue / Tomate / Oignon doux brûlé / Purée fumée / Jus corsé aux olives

La Pêche

Doré au sautoir / Chorizo Ibérique / Coco de Paimpol / Bouillon de poule / Pesto de roquette poivrée

/ CHOIX de DESSERTS

Les desserts sont à commander en début de repas.

Fleurs de nos régions

Crème brûlée lavande du jardin / Meringue / Biscuit / Crème glacée abricot

Fruits et Légumes

Fraises / Pastèque / Tomate Green Zebra / Tuile craquante / Sorbet fromage blanc concombre



LE PETIT GOURMET (-12 ans) À 25 €

Plat / Dessert Palette de glaces et sorbets (Sélection du moment)



LE GOURMET (-12 ans) À 32 €

Entrée / Plat / Dessert Palette de glaces et sorbets (Sélection du moment)

Toutes nos viandes bovines proviennent de la zone européenne.
Nous tenons à votre disposition la liste des produits contenant des allergènes.
Tous les plats 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



Le Quincangrogne

MENU CARTE À 61 €

Entrée, plat, fromage ou dessert

/ ENTRÉES

Huîtres fines de Claires

26 €

Tartare au couteau / Poireaux / Foie gras / Concombre / Sésame à la prune de Umé / Arroche de mer

Œuf de Dampmart

22 €

Parfait / Artichaud camus / Poivrade / Lacté noisette de Férolles en Brie

Cabillaud pré-salé

26 €

Légèrement boisé / Citron bio / Civette / Mourrons des oiseaux / Vinaigre balsamique IGP / Huile d'olive du moulin de Cadenet

/ PLATS

Thon rouge Albacor

42 €

Grillé / Fleur de courgette / Galanga / Bergamote / Coriandre / Coco / Thé bio Earl Grey

Canard fermier Bio

46 €

Filet rôti / Oignon doux brûlé / Betterave / Balsamique / Navet Daïkon / Jus aux épices douces

Pêche sauvage

44 €

Doré au sautoir / Chorizo Ibérique / Coco de Paimpol / Bouillon de poule / Pesto de roquette poivrée

/ DESSERTS

Les desserts sont à commander en début de repas.

Plateau de Fromages affinés par notre Maître fromager Joseph D'Hondt

3 morceaux 17 €

5 morceaux 21 €

Pêche

16 €

Infusée / Lavande de notre herbier / Parfait glacé / Biscuit / Thé glacé

Chocolat Araguani Grand Cru

16 €

Framboise/Sponge cake/Ganache tendre /meringue/Sorbet minute

Fruits et Légumes

14 €

Fraises / Pastèque / Tomate Green Zebra / Tuile craquante / Sorbet fromage blanc concombre

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 EPICURE À 77 €

Entrée, Poisson, Viande et Dessert

Menu élaboré par Franck Charpentier et son équipe en respect des saisons et servi pour l'ensemble de la table.



MENU EN TOUTE CONFIANCE À 95 €

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

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

Le Chef Franck Charpentier vous propose un menu dégustation autour de 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.



ACCORD METS ET VINS

Formule à 27 € composée de trois verres (12 cl)

Formule à 37 € composée de quatre verres (10 cl)



ACCORD METS ET CHAMPAGNES

Formule à 45 € composée de trois coupes (12 cl) et hors apéritif

Formule à 60 € composée de quatre coupes (10 cl) et hors apéritif

La sélection de vins et de champagnes est réalisée par le Maître d'Hôtel pour un accord en cohérence avec la créativité du Chef.



EXTRAIT CARTE DES VINS

Champagne Philippe Gonet / Brut Signature Blanc de Blancs 85€

Santenay 1^{er} Cru « La Maladière » / Domaine Berthelemot 62€

Château Léoville Poyferré 2^e Grd Cru classé / Saint Julien 225€

Chablis 1^{er} Cru « Fourchaume » / Domaine Fèvre 82€

Côte de Provence « Le fil d'Ariane » / Domaine des Peirecedès 45€

Prix en euros TTC et service inclus

Les chèques ne sont pas acceptés

Toutes nos viandes bovines proviennent de la zone européenne.