



Le Quincangrogne

## Menu Saint Sylvestre 2020

Venez fêter le réveillon au Quincangrogne dans une ambiance jazzy New York lounge & smoothie ! So class !  
Le groupe seine-et-marnais 4Jazz sera présent pour animer cette belle soirée.

**260 € / personne**

*sur réservation uniquement, présentation à 19h30*

### Prélude

Parfait au foie gras de canard de Vendée / Topinambour / truffe.  
Huître tiédie en eau de mer poivrée / Citronnelle.  
Cromesquis d'escargot de Pamfou / Céleri en persillade  
*Champagne Blanc de Blanc Signature Maison Gonet*

### Mise en bouche

Bouillon de poule faisane lié aux châtaignes / Chartreuse verte.

### Homard bleu

Rôti au beurre salé / Raviole ouverte / Mangue / Poivre de Cunéo / Estragon / Jus de carapace anisé  
*Pinot Gris Réserve Domaine Trimbach 2016*

### Saint Jacques de plongée

Juste raidie / Pomme reinette / Céleri de Dampmart / Cidre Briard / Noix torréfiée  
*Saint Emilion Grand Cru Château de Fonbel Famille Vauthier 2014*

### Bar sauvage

Doré sur peau / Poireaux brûlé / Mousseline de légumes d'antan truffé.  
*Beaune 1<sup>er</sup> Cru Clos des Mouches Domaine Berthelemot 2016*

### Brie de Meaux truffé / Noisette de Férolles en Brie

### Chocolat Grand cru intense Valhrona Venezuela

Fruit de saison / Sorbet williamine  
*Champagne Rosé Besserat de Belfont*

### Café / Mignardises



FRANCK CHARPENTIER

Chef étoilé Michelin

Maître cuisinier de France

Membre des Toques Blanches Internationales