



Le Quincangrogne

Fermeture dimanche soir, lundi et mardi

Déjeuner de 12h15 à 13h30

Dîner de 19h15 à 21h00

MENU AFFAIRE À 45 €

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

Kir ou cocktail sans alcool / Olive de Kalamata

/ ENTRÉES au choix

Œuf de Dampmart « Madame Illiaquer »

Parfait à 63° / Pois cassé Briard / Lard paysan / Noisette de la Ferme de Férolles

Foie gras de canard de Vendée

Crème brûlée au sucre non traité / Topinambour

/ PLATS au choix

Macaronettes de la Brie (comme un risotto)

Cuisinées au bouillon de homard / Herbes fraîches / Râpé de parmesan Reggiano

Cochon de Dagny (Seine-et-Marne)

Cuit à la bière ambrée de Courpalay / Légumes d'hiver / Jus simple

/ DESSERT

Poire

Sablé à la drêche Briarde / Praliné noisette / Sorbet au cidre Jehan de la Brie



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 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



Le Quincangrogne

MENU CARTE À 67 €

Entrée, plat, fromage ou dessert

/ ENTRÉES

Huître de Prat-Ar-Coum - Famille Madec (Carantec)

Juste pochée / Poireau / Borage Cress / Foie gras / Lacté d'eau de mer infusé à la citronnelle

29 €

Foie gras de canard de Vendée

Mariné au cognac 20 ans d'âge / Céleri truffé / Tuile craquante

28 €

Bar sauvage

Sashimi / Citron vert / Ketchup de betterave / Sorbet avocat betterave

26 €

/ PLATS

Saint-Jacques Normande

Poêlée au beurre salé / Navet boule d'or / Pamplemousse / Salsifis / Ecorce d'Iyokan

46 €

Volaille de Challans

Abondance / Truffe / Légumes d'hiver au bouillon / Sauce suprême liée au foie gras

48 €

Pêche sauvage

Noisette torréfiée / Extraction de carotte relevée au whisky

42 €

Plateau de fromages affinés par notre Maître Fromager Joseph D'Hondt

3 morceaux 17 €

5 morceaux 21 €

/ DESSERTS – Les desserts de Florent Follet

Les desserts sont à commander en début de repas.

Clémentine

Meringue brûlée à la flamme / Crèmeux bergamote / Sorbet safrané

16 €

Chocolat noir Tulakanum Grand Cru (Bélize)

Cabosse en velours cacaotée / Pailletine / Fève de Tonka / Crème glacée huile d'olive vanillée

16 €

Poire Passe-Crassane

Sablé pain d'épices / Praliné noisette / Sorbet au cidre Jehan de la brie (Ferme de la Bonnerie)

16 €



Toutes nos viandes bovines proviennent de la zone européenne.
Prix en euros TTC et service inclus
Les chèques ne sont pas acceptés



Le Quincangrogne

MENU EPICURE À 79 €

Prélude, Amuse-bouche, Entrée, Poisson, Viande et Dessert

*Menu élaboré par Franck Charpentier et son équipe
dans le 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 13h00 et au dîner à 20h45

*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.*



ACCORD METS ET VINS

Sélection de vins réalisée par le Maître d'Hôtel en cohérence avec la créativité du Chef.

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



FRANCK CHARPENTIER

Chef étoilé Michelin - Trois Toques au Gault et Millau
Maître Cuisinier de France et membre des Toques Blanches Internationales

Toutes nos viandes bovines proviennent de la zone européenne.
Prix en euros TTC et service inclus
Les chèques ne sont pas acceptés