



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

/ ENTRÉES au choix

Œuf fermier (Ferme de la Marche)

Parfait à 63°C / Petit pois / Chèvre / Sarriette du jardin

Maquereau

Au vin blanc / Pickles / Echalote brûlée / Moutarde de Meaux

/ PLATS au choix

Macaronette Briarde

Liée au jus de langoustine / Chipiron au sautoir / Artichaut poivrade

Cochon de Dagny (Seine-et-Marne)

Mijoté au bois de fenouil / Pomme Macaire / Oignon doux / Champignon
Jus miellé aux figues

/ DESSERT

Vacherin

Meringue / Fruit de saison / Chantilly / Crème glacée / Poivre sauvage

/ CAFE

Accompagné de mignardises



LE PETIT GOURMET (-12 ans) À 29 €

Plat / Dessert

Palette de glaces et sorbets (Sélection du moment)

LE GOURMET (-12 ans) À 35 €

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 69 €

Entrée, plat, fromage ou dessert

/ ENTRÉES au choix à 28 € à la carte

Thon Albacore

Juste grillé / Chou croquant / Gingembre / Sésame grillé / Soja / Jus au piment doux

Veau de nos régions

Miel de Carnetin / Betterave locale / Framboise / Vieille mimolette

Loup de mer (issu d'une pêche raisonnée / Iles de Lérins)

Mariné / Aromates / Condiments / Sorbet aux baies de Sumac

/ PLATS au choix à 48 € à la carte

Chipiron / Langoustine

Au sautoir / Macaronette à l'épeautre / Parmesan Reggiano / Encre de seiche
Jus de carapaces anisé

Bœuf maturé Blonde d'Aquitaine

Nacré / Poêlé au thym du jardin / Blette / Pomme Macaire / Oignon des Cévennes
Jus au moût de raisin

Cabillaud sauvage

Pré-salé / Courgette fleur / Aubergine / Artichaut / Jus tranché aux olives

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

3 morceaux **17 €**

5 morceaux **21 €**

/ DESSERTS au choix à 17 € à la carte

Les desserts de Floriane et Maxime

Les desserts sont à commander en début de repas.

La tomate Grenn Zebra

Biscuit crêpe dentelle / Mascarpone / Eau de fraise / Thé vert / Crème glacée coquelicot

Esprit d'un Pim's

Biscuit Joconde / Abricot / Chocolat / Lavande de notre herbier / Sorbet minute

Vacherin

Meringue / Fruit de saison / Chantilly / Crème glacée / Poivre sauvage



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 99 €

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 35 € composée de trois verres (12 cl)

Formule à 45 € 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