



Le Quincangrogne

## MENU CARTE À 75 €

*Entrée, plat, fromage ou dessert*

### / ENTRÉES au choix à 28 € à la carte

#### **Asperge de nos régions**

Croquante / Yaourt brassé / Créma Tartuffon / Chèvre truffé de Seine-et-Marne

#### **Bœuf maturé 6 semaines Alexandre Polmard**

Tartare au couteau / Huître Fine de Claire / Concombre / Mousseline Dubarry

#### **Cabillaud sauvage**

Pré-salé / Nacré / Légèrement fumé / Pickles de légumes / Aromates / Curry vert

### / PLATS au choix à 48 € à la carte

#### **Langoustine / Chipiron**

Snackés aux aromates / Macaronnette Briarde / Jus aux écorces d'lyokan / Lacté citronnelle

#### **Cochon fermier de Dagny (Seine-et-Marne)**

Doré sous la flamme / Cromesquis d'escargot / Légumes printaniers  
Jus corsé relevé à l'ail noir

#### **Pêche sauvage**

Doré au beurre noisette / Brocoletti / Pimprenelle / Echalotte brûlée  
Jus de cresson safrané

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

3 morceaux **19 €**

5 morceaux **25 €**

### / DESSERTS au choix à 17 € à la carte

#### **Les desserts de Enzo et Maxime**

*Les desserts sont à commander en début de repas.*

#### **Fruits et légumes**

Biscuit crumble / Drêche de Courpalay / Framboise / Verveine  
Crème glacée « cosse de petits pois »

#### **Chocolat Valrhona / Pistache**

Sablé / Crèmeux ivoire / Gavotte / Glace « pistache torréfiée »

#### **Céleri /Yuzu**

Meringue renversée brûlée / Céleri / Tuile croquante à l'amande / Sorbet minute



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



Le Quincangrogne

Fermeture dimanche soir, lundi et mardi  
Déjeuner de 12h15 à 13h30  
Dîner de 19h15 à 21h00

## MENU EPICURE À 85 €

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

*Dernière prise de commande : au déjeuner à 13h00 et au dîner à 20h45*

*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 100 €

**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.*



## EXTRAIT CARTE DES VINS (75cl)

<i>Champagne Philippe Gonet / Brut Signature Blanc de Blancs</i>	<b>85 €</b>
<i>Santenay 1<sup>er</sup> Cru « La Maladière » / Domaine Berthelemot</i>	<b>82 €</b>
<i>Château Léoville Poyferré 2<sup>e</sup> Grd Cru classé / Saint Julien</i>	<b>225 €</b>
<i>Pernand Vergelesses « Vieilles Vignes » / Vincent Girardin</i>	<b>96 €</b>
<i>Côte de Provence « Le fil d'Ariane » / Domaine des Peirecedès</i>	<b>52 €</b>



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

## 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)

/

## 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