



Le Quincangrogne

Fermeture dimanche soir

Déjeuner de 12h00 à 13h30

Dîner de 19h00 à 21h15

MENU AFFAIRE À 25 € (Entrée, plat, dessert)

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

Le menu change régulièrement en fonction des arrivages et des retours du marché.

/ ENTRÉES

Entrée du Jour à choisir sur l'Ardoise

/ PLATS

Plat du Jour à choisir sur l'Ardoise

/ DESSERTS à commander en début de repas.

Dessert du Jour à choisir sur l'Ardoise



MENU ENFANT (-12 ans) À 22 €

/ ENTRÉE

Duo gourmand

Tzatziki / Saumon

/ PLAT

Volaille des petits chefs

Suprême de volaille / Purée de légumes

/ DESSERT

Douceur pomme - poire

Tartelette pomme / poire



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

/ ENTRÉES

Forêt d'automne	15€
Champignon farci / Fricassée de champignons / Condiment châtaigne	
Eclat boréal	18€
Saumon mariné à la betterave / Ricotta et épinard / Coulis d'herbes / Mayonnaise betterave	
Couteau aux couteaux	15€
Tartare du boucher au couteau / Couteau persillé / Vinaigrette iodée / Mayonnaise saté	
Déclinaison de lentilles	16€
Velouté froid de lentille verte / Lentille fraîche / Lentille corail croustillante / Jambon de Parme	
Planche Gourmande	18€
Jambon de Parme / Coppa / Mortadelle / Rillettes Sarthoise du Chef / St Nectaire AOP / Comté 4 mois AOP	

/ PLATS

Chromatique marine	(+5€ si choisi dans menus)	27€
Poulpe de 12h / Crémeux chou-fleur / Siphon baies Timut / Râpé et sommités violet		
Volaille des sous-bois		21€
Volaille marinée / Légumes d'automne rôtis / Jus brun de cuisson		
Eclats Ibériques		22€
Picanha de bœuf / Condiment oignon et lard / Purée de pomme-de-terre aux dattes / Sauce chorizo doux		
Marée & Maïs		23€
Pêche du moment / Polenta moelleuse et croustillante / Emincé de fenouil / Bisque de crustacés		
Végé d'automne		20€
Légumes d'automne rôtis / Purée de pomme-de-terre aux dattes / Crémeux chou-fleur		

/ DESSERTS *à commander en début de repas.*

Assiette des Affinés	14€
3 morceaux de fromages sélectionnés / jeunes pousses en vinaigrette / Condiment sucré	
Tatin en rouge et noir	15€
Tarte Tatin aux pommes / Caramel Crystal / Pluche de pomme craquante / Glace au sésame noir	
Poire épicurienne	14€
Poire pochée au vin chaud / Crémeux noisette / Sablé fève de Tonka	
Trilogie cacao-kiwi	13€
Crémeux lait / Croquant noir / Coulis blanc / Kiwi en sphérification	
Evasion tropicale	15€
Velouté et tartare fruits exotiques / Tuile croustillante / Noix de coco fraîche	
Café / Thé gourmand	15€
Café ou Thé / sélection de 5 mignardises du moment	





MENU CARTE À 45 €

Entrée, plat, dessert

A sélectionner dans la carte



MENU PLAISIR À 65 €

Entrée, poisson, viande, dessert

A sélectionner dans la carte

