



Le Quincangrogne

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

MENU AFFAIRE À 39 €

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

Kir et olives noires de Kalamata

Prélude

Œuf de la ferme de Dampmart « Madame Illiaquer »

Plat

Pêche du jour ou le Cochon signature

Dessert du jour



LE PETIT GOURMET À 25 €

Élaboré avec les enfants & avec l'accord des parents

Plat et dessert

Palette de glaces et sorbets (Sélection du moment)



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
Toutes nos viandes bovines proviennent de la zone européenne.



Le Quincangrogne

MENU CARTE 59 €

Entrée, plat, fromage ou dessert

/ ENTRÉES

Foie gras de Canard de Vendée 26 €

Mi-cuit / Banyuls / pain d'épices / gavotte cacao / légumes franciliens

Truite sauvage des Hauts de France 23 €

mi-fumée / pomme Granny-Smith / oyster leave / légumes grillés / sorbet minute

Saint Jacques Normande 30 €

Noix raidies au beurre salé / célerisotto / râpé de truffe du moment

Huître Marennes d'Oléron 25 €

Juste tiédies / jeunes pousses / lacté d'eau de mer / citronnelle

/ PLATS

Lièvre à la Royale 42 €

Façon sénateur Couteaux / purée truffée / jus corsé lié au cacao

Cochon de Dagny sur Marne (plat signature) 40 €

«Parfums des Bas-Champs de ma grand-mère»

Frotté au sel de lin / fumé au foin de Maisoncelles en Brie / légumes d'un pot au feu revisité

Merlan de ligne 39 €

Meunière / citron / tétragone aux amandes / parmesan / fruits et légumes

Cabillaud 40 €

Confit à l'huile de vanille / patate douce / navet boule d'or / endive braisée / chou de Bruxelles

/ DESSERTS

Les desserts sont à commander en début de repas.

Plateau de Fromages affinés par notre Maître fromager Joseph D'Hondt

3 morceaux 17 €

5 morceaux 21 €

Fleurs de nos régions 15 €

Sablé breton / crème brûlée / thé à la rose / sorbet coquelicot de Nemours

Macaron 16 €

Clémentine / marmelade / poivre Timut / sorbet fenouil

Chocolat Kayambé 72% 15 €

Chou craquelin / crème légère / florentin / crème glacée fèves de tonka

Fruits exotiques 15 €

Macédoine d'ananas / mangue / gingembre / sorbet fruits de la passion



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 »
et sont donc cuisinés sur place à partir de produits crus.
Certains produits sont issus des producteurs locaux.

FRANCK CHARPENTIER

Chef étoilé au Michelin

Maître cuisinier de France

Membre des Toques Blanches Internationales



Le Quincangrogne

MENU ÉPICURE À 75 €

*Entrée, plat, Brie de Coulommiers truffé, pré dessert et dessert.
L'entrée, le plat et le dessert sont à choisir dans le Menu Carte.*

Dessert à commander en début de service.



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 13h15 et au dîner à 21h

**Le Chef Franck Charpentier vous propose un menu dégustation
autour des produits d'exception de nos régions, alliant saveurs et subtilités.**
Nous restons à votre écoute quant à vos allergies ou intolérances alimentaires
afin d'adapter au mieux le menu.



ACCORD METS ET VINS

*Sélection de vins au verre choisi par le maître d'hôtel en cohérence
avec la créativité de notre Chef.*

Formule à 25 €

Composée de trois verres (12 cl)

Formule à 35 €

Composée de quatre verres (12 cl)

Franck Charpentier et son équipe vous souhaitent un agréable moment gourmand au Quincangrogne



FRANCK CHARPENTIER
Chef étoilé au Michelin
Maître cuisinier de France
Membre des Toques Blanches Internationales