



Le Quincangrogne

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

Les réservations sont fortement recommandées au 01.64.44.44.80
Ou
sur notre site [www.hotel-restaurant-lequincangrogne .fr](http://www.hotel-restaurant-lequincangrogne.fr)

MENU AFFAIRE À 39 €

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

Kir / Olives noires de Kalamata

Prélude

Œuf de la ferme de Dampmart « Madame Illiaquer »

Plat

Pêche du jour ou la suggestion du moment

Dessert du jour

LE PETIT GOURMET À 25 €

Élaboré avec les enfants & avec l'accord des parents

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 59 €

Entrée, plat, fromage ou dessert

/ ENTRÉES

Terre et Mer 24 €

Haddock / Héliantis / Chou romanesco / Betterave / Raifort / Aneth / Piment d'Espelette

Escargots de la Ferme de l'Ecluse à Pamfou 26 €

Fricassée anisée / Cromesquis / Lentin de chêne de Villeneuve sur Bellot / Fenouil

Foie gras de Vendée 28 €

Mi-cuit / Vin de montagne / Pain d'épices / Légumes pickles / Gavotte cacao

Truite des Hauts-de-France 25 €

Mi-fumée / Algue Nori / Oyster leave / Légumes grillés / Sorbet pomme verte

/ PLATS

Cochon de Dagny (plat signature) 44 €

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

Gomasio de Lin / Foin de Maisoncelles / Chorizo / Bouillon végétal aux senteurs d'Asie /

Légumes d'un pot-au-feu

Joue de bœuf 42 €

Foie gras / Oignon rouge / Chou frisé / Purée fumée / Jus au moût de raisin

Saint-Jacques 42 €

Snackée au beurre salé / Céleri rave au bouillon de poule / Truffe du moment

Pêche sauvage 44 €

Paysanne de légumes d'hiver / Mouron des oiseaux / Lacté iodé relevé à l'eau de mer citronnée

/ 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 €

Soufflé tradition 16 €

Noisettes de Férolles-en-Brie / Poire Passe-Crassane / Biscuit Viennois

Agrumes 15 €

Sablé breton / Crémeux vanille / Insert orange sanguine / Bergamote / Yuzu

Chocolat Guanaja 16 €

Crème légère / Cookie / Sangria blanche flottante / Poivre Timut / Froissé cacao

Ananas 15 €

Rôti au miel de Thorigny-sur-Marne / Gingembre / Citron vert / Crème glacée minute

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 EPICURE 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 repas.

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 choisie par le Maître d'Hôtel
en cohérence avec la créativité du Chef.*

Formule à 25 € / trois verres (12 cl) ou **Formule à 35 €** / quatre verres (12 cl)

EXTRAIT CARTE DES VINS

*Champagne Philippe Gonet / Brut Signature Blanc de Blancs 85€
Santenay 1^{er} Cru « La Maladière » / Domaine Berthelemot 62€
Château Léoville Poyferré 2^e Grd Cru classé / Saint Julien 268€
Chablis 1^{er} Cru « Fourchaume » / Domaine Fèvre 80€
Côte de Provence « Le fil d'Ariane » / Domaine des Peirecedès 42€*

FRANCK CHARPENTIER

Chef étoilé Michelin

Maître Cuisinier de France et membre des Toques Blanches Internationales

Prix en euros TTC et service inclus

Les chèques ne sont pas acceptés

Toutes nos viandes bovines proviennent de la zone européenne.