



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 Cochon Signature

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

Langoustines 28 €

Juste raidies au beurre noisette / Boudin noir / Jus de carapace

Asperges de nos régions 24 €

Yaourt brassé / Chèvre de Tancrou / Jeunes pousses

Maquereau 22 €

Mi-fumé / Tomate confite / Basilic / Sorbet fromage blanc / Citron

Terre et mer 26 €

Saumon d'Ecosse / Foie gras de canard Vendéen croque-au-sel / Concombre / Fèves edamames / Thym citron

/ PLATS

Pintadeau fermier Label rouge 40 €

Moelleux / Petits pois / Jeune carotte / Morillons / Comté de printemps / Jus corsé savagnin

Cochon signature de Dagny sur Marne 42 €

Gambas / Agrumes / Asperges vertes / Purée fumée

Maigre 40 €

Doré sur peau / Tétragone / Oignons doux des Cévennes / Sucrine / Citron confit / Pomme de terre Bayard

Thon Albacore 39 €

Grillé / Courgette fleur / Radis / Pois gourmands / Enoki / Bouillon végétal

/ 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 Seine-et-Marne 15 €

Crèmeux au thé vert / Rose / Coco / Sorbet coquelicot

Fraises du moment 16 €

Financier / Parfait glacé / Rhubarbe confite / Grenadine

Chocolat Araguani 72% 16 €

Mille-feuille caramélisé / Crème légère fève de tonka / Sorbet cacao

Mangue 15 €

Pavlova / Mangue / Meringue / Citron vert / Sorbet passion

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, Fromage Briard, 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.