



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

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 (- 12 ans) A 25 €

Plat / Dessert

Palette de glaces et sorbets (Sélection du moment)

LE GOURMET (- 12 ans) A 32 €

Entrée / 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 / Tétragone / Petit pois / Piment d'Espelette

Assiette végétale 22 €

Composée de fruits et légumes en fonction du marché

Œuf de Dampmart 25 €

Confit à l'huile fumée / Tourteau / Radis / Courgette / Basilic

Terre et mer 26 €

Saumon d'Ecosse mi-fumé / Foie gras de canard croque-au-sel / Concombre / Fèves / Thym

/ PLATS

Canette du Père Léon 40 €

Grillée / Rôtie / Navet / Lentin de chêne / Jus corsé aux épices douces

Cochon signature de Dagny sur Marne 42 €

Croustillant / Gambas / Agrumes / Boudin noir / Purée fumée

Maigre 40 €

Doré sur peau / Tétragone / Oignons des Cévennes / Sucrine / Aromates / Jus de langoustine / Mélisse

Thon Albacore 39 €

Raidi sur grill / Jeunes poireaux / Radis / Pois gourmands / Enoki / Ail des Ours / Citronnelle / Gingembre / Algues Dashima

/ 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 €

Fraises 16 €

Financier / Parfait glacé / Rhubarbe confite / Grenadine

Abricot 15 €

Rôti / Amande grillée / Pavlova / Crème glacée amande amère

Mille-feuille Napoléon 16 €

Caramélisé au miel de Thorigny / Lavande / Sorbet pêche / Verveine citron

Fleurs de nos régions 15 €

Sablé / Rose / Thé vert de Chine / Crème glacée coquelicot

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.