



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 40 €

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

Kir / Olives noires de Kalamata

Œuf de Dampmart « Madame Illiaquer »

Juste température / Céleri / Champignons / Emulsion lactée

Cabillaud pré-salé

Coco de Paimpol / Bouillon de Poule / Roquette / Chorizo / Parmesan

ou

Canette du Père Léon

Boisée/Grillée/Navet confit/Oignon des Cévennes/Lentin de Chêne/Purée fumée/Jus corsé miellé

Fleurs de nos régions

Crème brûlée / Thé vert / Rose / Crème glacée coquelicot de Nemours

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 61 €

Entrée, plat, fromage ou dessert

/ ENTRÉES

Thon 24 €

Grillé façon Tataki / Pickles / Gingembre / Coriandre / Citronnelle / Menthe

Œuf de Dampmart 22 €

Juste température 65°C / Céleri rave / Champignons / Parfum d'une truffe

Terre et mer 25 €

Saumon d'Ecosse légèrement boisé / Foie gras de canard croque-au-sel / Gelée de mangue poivrée / Chou rave / Concombre

/ PLATS

Cochon signature de Dagny-sur-Marne 42 €

Cuit lentement / Boudin noir / Oignon doux / Shiitake / Navet confit / Purée fumée / Jus corsé infusé au saté / Sauge du jardin

La Pêche 42 €

Cuit sur peau / Poireaux / Radis / Betterave / Curcuma / Bergamote / Curry vert / Lait de coco

Cabillaud pré-salé 40 €

Coco de Paimpol / Bouillon de poule / Roquette / Parmesan / Chorizo Ibérique

/ 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 €

Chocolat Araguani 72% 16 €

Grand Cru corsé Venezuela / Velours cacao / Mûre / Gavotte / Chartreuse verte / Sorbet minute

Praliné noisettes 16 €

Feuilleté caramélisé / Noisette de Férolles-en-Brie / Crème glacée pralinée

Figues violette 16 €

Rôties au miel d'Acacia / Amandine / Vin épicé des Alpilles / Sorbet Sangria

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 77 €

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 27 € / trois verres (12 cl) ou **Formule à 37 €** / 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.