



# Le Quincangrogne

## MENU AFFAIRE À 40 €

Du mercredi au vendredi midi,  
hors jours fériés et ponts

Kir / Olives noires de Kalamata

## ENTRÉES

### Œuf de Dampmart

Parfait / Smoothie de petits pois / Lacté saumon

### Maquereau

Brûlé à la flamme / Aromates / Pickles

### La Végétale

Légumes de saison / Miel / Xerès / Tomate / Epices douces

## PLATS

### Cochon de Dagny

Grillé / Rôti / Boudin noir / Champignons / Purée fumée / Jeunes Carottes / Jus corsé

### Cabillaud

Confits à l'huile de vanille / Poireaux / Epinards / Jus d'orange / Gingembre

### Légumes printaniers

Au fil des saisons / Huile d'Olives de Cadenet

## DESSERTS

### Fleurs de nos régions

Crème brûlée au thé vert / Rose / Crème glacée coquelicot de Nemours

### Fraises Gariguettes

Gavotte / Espuma rhubarbe / Parfait glacé / Jus de fraise poivré

## MENU CARTE À 61 €

Entrée, plat, fromage ou dessert

## ENTRÉES

### Foie gras de canard de Vendée 28 €

Mi-cuit / Fine gelée au cidre Briard Safranée / Tomate verte / Gingembre

### Œuf de Dampmart 24 €

Légèrement fumé / Crèmeux / Petit pois / Saumon fumé / Sariette / Radis

### Maquereau côtier 26 €

Brûlé à la flamme / Artichaud poivrade / Olives / Pickles / Aromates

## PLATS

### Thon rouge 44 €

Grillé / courgette fleur / Lait de coco / Curry vert / Accord Thé Earl Grey intense bio

### Volaille fermière de Jouarre 42 €

Confite aux morilles / Rôtie au Thym / Blettes au parmesan / Pomme de terre fumée / Jus Savagnin

### Cabillaud 39 €

Dos confit vanille / Poireau / Radis croquant / Jus de carottes / Citron

## DESSERTS

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

3 morceaux 17 €

5 morceaux 21 €

### Fraises Gariguettes 16 €

Gavotte / Espuma rhubarbe / Parfait glacé / Jus de fraise poivré

### Chocolat Valrhona 16 €

Sponge cake / Ganache tendre à la fève de tonka / Biscuit dentelle / Crème glacée grué cacao

### Abricot du Roussillon 16 €

Poché dans son jus / Riz au lait / Vanille / Tuile craquante / Sorbet shiso-vert

## MENU EPICURE À 77 €

Entrée, Poisson, Viande et Dessert

Menu élaboré par Franck Charpentier et son équipe en respect des saisons et servi pour l'ensemble de la table.

/

## 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

Nous vous proposons un menu dégustation autour de 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

Formule à 27 € composée de trois verres (12 cl)

Formule à 37 € composée de quatre verres (10 cl)

/

## ACCORD METS ET CHAMPAGNES

Formule à 45 € composée de trois coupes (12 cl) et hors apéritif

Formule à 60 € composée de quatre coupes (10 cl) et hors apéritif

La sélection de vins et de champagnes est réalisée par le Maître d'Hôtel pour un accord en cohérence avec la créativité du Chef.

/

## LE PETIT GOURMET (-12 ans) À 25 €

Plat / Dessert Palette de glaces et sorbets (Sélection du moment)

/

## LE GOURMET (-12 ans) À 32 €

Entrée / Plat / Dessert Palette de glaces et sorbets (Sélection du moment)

Les desserts sont à commander en début de repas

**Franck Charpentier**

**Maîtres cuisiniers de France / Toques Blanches Internationales**

Toutes nos viandes bovines proviennent de la zone européenne. Nous tenons à votre disposition la liste des produits contenant des allergènes. Tous les plats 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

