

Mesdames, Messieurs,

Suite aux nouvelles mesures gouvernementales, nous avons réfléchi à la meilleure façon de continuer à vous accueillir et à vous satisfaire dans notre établissement.

En effet le couvre-feu étant annoncé à 21h, nous planifions un départ de notre clientèle pour 20h30.

Aussi, pour que chacun de vous puisse profiter de ce moment au Quincangrogne, nous vous proposons un accueil à partir de 18h30, avec un menu unique à 62 € (Une entrée / un poisson ou une viande / un dessert) afin de permettre une meilleure fluidité du service sur ce temps restreint.

Ce menu à découvrir sur place à votre arrivée sera changé régulièrement, pour cela faites confiance à notre Chef et son équipe.

Pour ceux qui souhaiteraient prolonger le plaisir gustatif jusque 21h maximum, nous vous informons que le Quincangrogne possède une partie hôtelière.

Nos chambres avec balcon et vue sur les bords de Marne offrent un cadre des plus agréables et peuvent vous permettre de découvrir ou de re-découvrir notre établissement sous un tout nouvel angle.

Pendant la période de couvre-feu et pour que votre plaisir soit complet, il sera appliqué une réduction de 50% sur le prix affiché de la chambre pour toute réservation de chambre couplée à une réservation de restaurant.

Plus que tout nous souhaitons continuer à vous régaler et à vous satisfaire... Plus que jamais nous avons besoin de vous et vous avez besoin de vous faire plaisir !!!

Espérant vous accueillir prochainement



Le Quincangrogne

LES MENUS DETAILLES CI-DESSOUS NE SERONT SERVIS QUE SUR LES SERVICES DU DEJEUNER PENDANT LA PERIODE DE COUVRE-FEU.

MENU AFFAIRE À 40 €

*Du mercredi au vendredi midi,
hors jours fériés et ponts*

Kir / Olives noires de Kalamata

ENTRÉES

Œuf fermier de Dampmart

Cœur coulant / Rémoulade de céleri / Chips de manioc

La Végétale

Avocat brûlé / Carotte au jus d'orange / Poireau vinaigrette / Endive / Betterave / Brocoli / Green meat

PLATS

Cochon de Dagny

Cuit longuement au bois de fenouil / Boudin noir / Chou vert / Purée fumée / Jus corsé

La Pêche d'Automne

Tétragone / Mangue / Gingembre / Amande / Echalote / Fruit de la passion

DESSERTS

Poire du moment

Trois textures / Biscuit sablé / Sorbet fruit d'automne

Parfait à l'ancienne

Infusion violette / Crèmeux caramélisé au sucre roux / Sorbet mi-figue mi-raisin

MENU CARTE À 62 €

Entrée, plat, fromage ou dessert

ENTRÉES

Huître de Prat-Ar-Coum 26 €

Juste tiédie en eau poivrée / Jeune pousse / Beurre monté / Lacté citronnelle

Œuf fermier de Dampmart 22 €

Cœur coulant / Foie gras / Rémoulade de céleri / Truffe d'automne / Manioc

Mer et Rivière 26 €

Saumon mariné aux graines de vanille façon Gravlax / Cabillaud légèrement boisé / Mayonnaise au curry vert / Radis japonais

PLATS

Saint Jacques de Normandie 44 €

Noix dorée au beurre salé / Pomme acide / Patate douce / Noix torréfiée / Cidre Briard

Lièvre à la Royale 46 €

Façon Sénateur Couteaux / Chou vert / Macaronette truffée / Jus corsé / Cacao

La pêche 44 €

Tétragone / Couteaux / Mangue / Orange / Gingembre / Amande / Jus au fruit de la passion

DESSERTS

Plateau de Fromages affinés par Maître fromager Joseph D'Hondt

3 morceaux 17 €
5 morceaux 21 €

Poire du moment 16 €

Trois textures / Biscuit sablé / Bonbons pralinés / Sorbet fruit d'automne

Chocolat Valrhona 16 €

Fine gavotte cacao / Ganache tendre Araguani / Crèmeux Dulcey / Piment d'Espelette / Noix de macadamia caramélisée / Crème glacée Opalis

Parfait à l'ancienne 16 €

Infusion violette / Crèmeux caramélisé au sucre roux / Sorbet mi-figue mi-raisin

MENU EPICURE À 77 €

Préludes, Amuse-bouche, Entrée, Poisson, Viande et Dessert

Menu élaboré par Franck Charpentier et son équipe

Dans le respect des saisons et servi pour l'ensemble de la table.

MENU 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