



Le Quincangrogne

Fermeture dimanche soir, lundi et mardi

Déjeuner de 12h15 à 13h30

Dîner de 19h15 à 21h00

MENU AFFAIRE À 40 €

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

Kir ou cocktail sans alcool / Olives de Kalamata

Entrées

Œuf de Dampmart « Madame Illiaquer »

Parfait à 63 ° / Bouillon de poule faisane lié aux châtaignes / Salmis /
Chartreuse verte / Noisette

Ou

Foie gras de canard de Vendée

Crème brûlée au Muscovado / Salade d'herbes à l'huile vierge

Plats

La pêche

Meunière / Carotte / Jus fruits de la passion / Coriandre / Cumin

Ou

Cochon de Dagny (Seine et Marne)

Mijoté longuement à la Bière Briarde / Chou rouge aux baies de genièvre /
Confit d'oignon / Moût de raisin / Jus miellé aux figues

Dessert

Fruits de saison

Poire brûlée / Feuilleté caramélisé / Crème glacée au foin de Seine-et-Marne

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)



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 Quincangroge

MENU CARTE À 65 €

Entrée, plat, fromage ou dessert

/ ENTRÉES

Merlan de pêche	26 €
Légèrement boisé par nos soins / Mangue / Gaufrette / Foie gras / Pomme verte / Avocat brûlé / Radis japonais	
Foie gras de canard de Vendée	28 €
Mi-cuit au Banyuls / Chutney / Pain d'épices / Nougatine au grué cacao	
Faisan	29 €
Bouillon de poule / Châtaigne / Topinambour / Raviole / Chartreuse verte / Truffe / Noisette	

/ PLATS

Saint Jacques	46 €
Noix snackée au beurre salé / Granny smith / Céleri / Oignon doux / Cidre Briard / Noix torréfiée	
Canard de Vendée Bio (Élevé en plein air à l'Essart-en-Bocage, nourrit sans OGM)	40 €
Rôti au thym / Navet / Chou rouge / Bière Briarde / Genièvre / Purée truffée / Oignon doux / Jus façon chevreuil	
Daurade sauvage Bretonne	40 €
Compression de tétragone aux amandes grillées / Tartare de fruits et légumes / Couteau marinière / Fruits de la passion	

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

3 morceaux	17 €
5 morceaux	21 €

/ DESSERTS

Les desserts sont à commander en début de repas.

Les desserts de Florent Follet, notre pâtissier

Café / Yuzu	16 €
Meringue / Crémeux / Café fort / Crème glacée Baileys	
Chocolat noir Valrhona Tulakanum grand cru (Bélize)	16 €
Velours noir / Crémeux / Poivre de Madagascar / Sorbet carotte des sables / Gingembre	
Poire au foin de Seine-et-Marne	16 €
Praliné noisette / Feuilleté caramélisé / Noisette de Férolles-en-Brie / Sorbet poire Williamine	

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 €

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 EN TOUTE CONFIANCE À 95 €

Menu dégustation en six services, servi pour l'ensemble de la table.

Dernière prise de commande : au déjeuner à 13h00 et au dîner à 20h45

Le Chef Franck Charpentier vous propose 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

*Sélection de vins au verre choisie par le Maître d'Hôtel
en cohérence avec la créativité du Chef.*

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

FRANCK CHARPENTIER

Chef étoilé Michelin

Trois Toques au Gault et Millau

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.