



## Le Quincangrogne

Fermeture dimanche soir, lundi et mardi

Déjeuner de 12h15 à 13h30

Dîner de 19h15 à 21h00

### MENU AFFAIRE À 45 €

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

#### / ENTRÉES au choix

##### **Œuf de Dampmart « Madame Illiaquer »**

Au plat / Asperge blanche de nos régions / Chèvre de Tancrou / Fleur printanière

##### **Thon**

Ventrèche marinée / Gingembre / Citron / Menthe / Sorbet betterave

#### / PLATS au choix

##### **Saumon d'Écosse Label rouge**

Doré sur peau / Aubergine grillée / Houmous / Olive / Citron confit / Coriandre / Extraction de petits pois

##### **Cochon de Dagny (Seine-et-Marne)**

Rôti / Echalote brûlée / Cèleri de printemps / Purée fumée / Jus simple

#### / DESSERT

##### **Fleurs de nos régions**

Parfait au thé vert de Chine / Rose / Ananas / Sorbet coquelicot de Nemours

#### / CAFE

Accompagné de mignardises

### 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

**MENU CARTE À 69 €**  
*Entrée, plat, fromage ou dessert*

**/ ENTRÉES au choix à 28 € à la carte**

**Bœuf maturé (Famille Polmard éleveur de viande bovine depuis 1849)**

Grillé tataki / Oignons nouveaux / Miel du verger de Carnetin / Gingembre / Ccitronnelle

**Asperges de nos régions**

Verte / Blanche / Yaourt de chèvre de Tancrou / Parfum d'une truffe blanche / Jeunes pousses

**Gambas sauvages de Méditerranée**

Carpaccio / Ail noir / Smoothie de betterave / Petit pois / Citron bio / Perles exotiques

**/ PLATS au choix à 48 € à la carte**

**Thon**

Juste raidi / Courgette fleur / Poireau / Radis / Fruits et légumes / Galanga / Combava / Curcuma

**Terre et Mer**

Langoustines / Boudin noir / Aubergine grillée / Artichaut de Provence / Olive de Kalamata / Coriandre / Huile d'olive maturée de Cadenet

**Cochon de la ferme d'Aubetin**

Cuit à basse température / Cancoillotte / Céleri de printemps / Purée fumée / Morillon / Jus au Vin Jaune

**Plateau de fromages affinés par notre Maître Fromager Joseph D'Hondt**

3 morceaux **17 €**

5 morceaux **21 €**

**/ DESSERTS – Les desserts de Floriane et Maxime**

*Les desserts sont à commander en début de repas.*

**Fruits / légumes**

Fraise nature / Biscuit crêpe dentelle / Gel verveine / Lait fraise / Tuile / Crème glacée petit pois

**Chocolat grand cru Valrhona**

Govote / Cacahuète grillée / Caramel beurre salé / Dulcey / Crème glacée chocolat noir

**Fleurs Seine-et-Marnaise**

Crème brûlée au thé vert / Sablé gingembre / Rose / Framboise / Crème glacée coquelicot





Le Quincangrogne

## MENU EPICURE À 79 €

**Prélude, 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.*



## ACCORD METS ET VINS

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

**Formule à 30 €** composée de trois verres (12 cl)

**Formule à 39 €** 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

Toutes nos viandes bovines proviennent de la zone européenne.  
Prix en euros TTC et service inclus  
Les chèques ne sont pas acceptés