



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