



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

Escargot de Pamfou

Flambé au Pastis / Lentille de Crécy-la-Chapelle / Champignon / Amandon de noisette

Cabillaud sauvage

Légèrement fumé / Pickles de légumes / Jeunes pousses de Croissy-Beaubourg

/ PLATS au choix

Daurade sauvage

Meunière / Brocoli / Carotte / Sésame grillé / Coriandre / Extraction de betterave

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

Pomme sanguine Kissabel

Cuite au jus / Sablé / Drêche de Courpalay / Chiboust vanille / Crème glacée beurre salé

/ CAFE

Accompagné de mignardises



LE PETIT GOURMET (-12 ans) À 29 €

Plat / Dessert

Palette de glaces et sorbets (Sélection du moment)

LE GOURMET (-12 ans) À 35 €

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 Quincangrogne

MENU CARTE À 70 €

Entrée, plat, fromage ou dessert

/ ENTRÉES au choix à 28 € à la carte

Escargot de Pamfou

Flambé au Pastis / Croustilles / Champignon / Amandon de noisette

Bœuf maturé nacré (Alexandre Polmard)

Tartare au couteau / Huître Marennes Oléron / Pourpier de mer / Mouron des oiseaux / Concombre

Cabillaud sauvage

Crudo légèrement fumé / Pickles de légumes / Gel aux fruits exotiques / Curry vert

/ PLATS au choix à 48 € à la carte

Saint-Jacques Normande

Snackée au beurre salé / Céleri local / Oignon doux / Cidre Briard / Noix Bio Grenobloise

Pigeon de Pornic

Suprême rôti / Cuisse confite / Betterave / Navet boule d'or / Salsifi / Jus façon chevreuil

Daurade sauvage

Poêlée / Brocoli / Sésame grillé / Coriandre / Extraction de légume acidulé

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

3 morceaux 17 €

5 morceaux 21 €

/ DESSERTS au choix à 17 € à la carte

Les desserts de Enzo et Maxime

Les desserts sont à commander en début de repas.

Pavlova revisitée

Meringue / Crèmeux Yuzu / Café fort / Sorbet thym citron

Esprit d'un Ferrero

Biscuit Joconde / Jivara praliné / Macadamia / Gavotte / Sorbet cacao

Pomme sanguine Küssabel

Cuite au jus / Sablé / Drêche de Courpalay / Chiboust vanille / Crème glacée beurre salé



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



Le Quincangrogne

MENU EPICURE À 80 €

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

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 100 €

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 35 € composée de trois verres (12 cl)

Formule à 45 € 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

EXTRAIT CARTE DES VINS (75cl)

<i>Champagne Philippe Gonet / Brut Signature Blanc de Blancs</i>	85 €
<i>Santenay 1^{er} Cru « La Maladière » / Domaine Berthelemot</i>	69 €
<i>Château Léoville Poyferré 2^e Grd Cru classé / Saint Julien</i>	225 €
<i>Chablis 1^{er} Cru « Fourchaume » / Domaine Fèvre</i>	82 €
<i>Côte de Provence « Le fil d'Ariane » / Domaine des Peirecedès</i>	45 €



FRANCK CHARPENTIER

Chef étoilé Michelin - Trois Toques au Gault-et-Millau

Maitre 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