



Le Quincangrogne

Fermeture dimanche soir, lundi et mardi
Déjeuner de 12h15 à 13h30
Dîner de 19h15 à 21h00

MENU AFFAIRE À 49 €

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

/ ENTRÉES au choix

Œuf de Dampmart « Madame Illiaquer »

Parfait à 63°C / Poule faisane / Champignon / Noix / Chartreuse verte

Saumon Label Rouge

Légèrement fumé / Pomme verte / Aromates / Raifort

/ PLATS au choix

Aile de raie

Dorée au beurre salé / Chou vert / Lyokan / Cardamome

Cochon de Dagny (Seine-et-Marne)

Mijoté / Boudin noir / Pot-au-feu de légumes / Bouillon aux senteurs d'Asie

/ DESSERT

Céleri local /Yuzu

Meringue brûlée à la flamme / Crémeux céleri / Chips de yahourt / Sorbet minute

/ 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 75 €

Entrée, plat, fromage ou dessert

/ ENTRÉES au choix à 28 € à la carte

Œuf de Dampmart « Madame Illiaquer »

Parfait à 63°C / Salmis / Poule faisane / Champignon / Lard paysan / Chartreuse verte

Joue de bœuf

Fondante / Algue Nori / Topinambour / Echalote brûlée / Vinaigrette truffée

Saumon Label Rouge

Grillé / Légèrement fumé / Pickles de légumes / Pomme verte / Sésame / Raifort

/ PLATS au choix à 48 € à la carte

Saint-Jacques de Normandie

Noix dorée au beurre salé / Butternut / Pamplemousse / Bergamote / Viennoise / Jus de langoustine

Cochon fermier de Dagny (Seine-et-Marne)

Cuisson lente / Doré sous la flamme au beurre salé / Boudin noir / Légumes d'hiver / Bouillon aux senteurs d'Asie

Pêche sauvage

Au sautoir / Tétragone / Couteau / Mangue / Extraction de carotte / Jus aux écorces d'Iyokan

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

3 morceaux **19 €**

5 morceaux **25 €**

/ DESSERTS au choix à 17 € à la carte

Les desserts de Enzo et Maxime

Les desserts sont à commander en début de repas.

Macaron

Crèmeux chocolat Araguani 75% / Jus litchi / Sorbet gewurztraminer

Chocolat / Tonka

Pailleté feuilletine / Praliné amande / Noisette / Crème glacée fève de Tonka

Céleri /Yuzu

Meringue brûlée / Céleri / Chips de yahourt / Sorbet minute



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 85 €

Prélude, Amuse-bouche, Entrée, Poisson, Viande et Dessert.

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

*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>	82 €
<i>Château Léoville Poyferré 2^e Grd Cru classé / Saint Julien</i>	225 €
<i>Pernand Vergelesses « Vieilles Vignes » / Vincent Girardin</i>	96 €
<i>Côte de Provence « Le fil d'Ariane » / Domaine des Peirecedès</i>	52 €



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