



Le Quincangrogne

Fermeture dimanche soir, lundi et mardi

Déjeuner de 12h15 à 13h30

Dîner de 19h15 à 21h00

MENU AFFAIRE À 55 €

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

L'Ile-de-France au Goût du Jour

/ ENTRÉE

Œuf fermier de « Madame Illiaquer »

Installée à Dampmart, Laurence s'adonne au maraîchage et à l'élevage raisonné de poules en plein air au sein de la Ferme de la Marche

/ PLAT

Cochon fermier de la Ferme d'Aubetin

Une des dernières exploitations familiales en polyculture basée à Dagny.

Cette ferme constitue un lieu emblématique des environs.

Xavier et ses deux frères nourrissent leurs cochons avec les céréales cultivées sur leurs terres (maïs, blé, orge, graines de lin).

Le cochon est massé à la fleur de sel puis mariné et confit durant 24 heures, puis terminé sous la flamme.

/ DESSERT

Poire « Zéro déchet »

Cuisinée dans son jus / Miel toutes fleurs d'Esbly / Crème glacée potimarron



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



Le Quincangrogne

MENU CARTE À 75 €

Entrée, plat, fromage ou dessert

/ ENTRÉES au choix à 28 € à la carte

Terre et mer

Boeuf maturé taillé au couteau / Huître Ancelin / Concombre / Sésame grillé

Œuf fermier de « Madame Illiaquer »

Confit / Lentille de Férolles / Escargot flambé de Pamfou / Champignon / Cromesquis

Maquereau

Légèrement fumé / Brûlé à la flamme / Foie gras mi-cuit / Gel de crevette grise

/ PLATS au choix à 48 € à la carte

Saint-Jacques de Normandie

Snackée au beurre salé / Viennoise / Noix / Céleri / Pomme reinette
Jus de pomme fermenté de Verdélot

Cochon fermier de Dagny (Seine-et-Marne)

Boudin noir / Salsifis / Navet boule d'or / Chou de Bruxelles / Oignon
Bière ambrée de Courpalay

Canard Bio Vendéen issu d'un élevage raisonné sur paille

Grillé / Pain d'épice / Endive rôtie aux écorces d'orange / Poivre de Cunéo
Jus vanillé

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 Léna et Martin

Les desserts sont à commander en début de repas.

Macaron

Café / Miel de châtaigner d'Esbly / Epices douces / Crème glacée potimarron

Chocolat Tulakalum

Feuillantine / Crèmeux / Pistache / Gavotte / Sorbet cacao

Poire « Zéro déchet »

Pochée dans son jus / Sablé praliné / Croustillant amande / Sorbet Riesling



Toutes nos viandes bovines proviennent de la zone européenne.
Prix en euros TTC et service inclus



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 105 €

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



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