



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'Île-de-France au Goût du Jour

/ ENTRÉE

Œuf fermier de « Madame Illiaquer »

Céleri maraîcher / Champignon de Paris / Condiment truffé

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

Le Cochon Francilin

La filière porcine du Bassin Parisien.

Un ensemble d'éleveurs du Bassin Parisien regroupé en association pour promouvoir le Porc Francilin se situant à moins de 150kms de l'abattoir d'Houdan dans les Yvelines.

La grande majorité de la nourriture animale est produite sur place à partir de céréales cultivées sur leurs terres (maïs, blé, orge, colza, 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

Pomme « Zéro déchet »

Drêche de Courpalay / Miel d'Esblay / Cidre fermier de Verdelot

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

Bar (issu d'une pêche raisonnée)

Aromates / Radis japonais / Coriandre / Avocat / Sorbet betterave

Foie gras de canard vendéen

Au naturel / Chutney de mangue poivré / Tuile cacao

Noix de Saint-Jacques normande

Juste raidie / Velouté de céleri truffé / Radis noir / Amande grillée

/ PLATS au choix à 48 € à la carte

Cabillaud ligueur

Pré-salé / Huître tiédie / Beurre nantais / Moutarde de Meaux / Légumes d'hiver
Lacté citronnelle

Bœuf irlandais

A la cuillère / Foie gras poêlé / Chou vert / Carotte fondante
Jus truffé

Pêche sauvage

Dorée au beurre salé / Betterave crapaudine / Comté fruité
Jus acidulé aux fruits de la passion

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.

Litchi / Rose

Sablé breton / Ganache montée ivoire / Thé vert infusé à la rose / Sorbet litchi

Chocolat Grand Cru Tulakalum

Velours / Gingembre / Poivre long / Gel clémentine / Crème glacée chocolat vanille

Ananas

Savarin / Rhum arrangé / Citron vert / Chantilly coco / Sorbet



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

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