



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 »

Jeune poireau / Oignon nouveau / Bouillon de poule / Caviar de hareng fumé
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

Fleurs de nos régions

Crème brûlée / Rose / Sureau / Crème glacée coquelicot



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

Œuf fermier de Madame Illiaquer

Confit à 65°C / Crème Vichyssoise / Oignon nouveau brûlé / Caviar de hareng fumé

Foie gras de canard vendéen

Au naturel / Vinaigrette d'artichaut à l'huile de Crécy-la-Chapelle / Tuile briochée

Daurade royale de Méditerranée

Marinée gravlax / Mélisse / Gingembre / Citronnelle Thaï / Gel yuzu / Sorbet betterave

/ PLATS au choix à 48 € à la carte

Pêche raisonnée

Poêlée aux escargots de Pamfou / Broccolini / Huile de noisette / Pimprenelle
Extraction de cresson

Canard Bio Vendéen élevé en plein air

Au sautoir / Mousseline fumée / Betterave / Fenouil / Gastrique de groseille
Jus aigre doux

Thon

Juste tiédi / Fleur de courgette / Tartare de fruits et légumes / Curry / Galanga
Coriandre / Lait de coco

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.

Pavlova

Brûlée à la flamme / Fruits rouges confits au jus / Espuma fraise / Sorbet roquette poivrée

Forêt noire revisitée

Biscuit moelleux / Griottine confite au kirsch / Chocolat Grand Cru / Chantilly / Sorbet griotte

Fleurs de nos régions

Crème brûlée / Framboise / Thé vert / Rose / Crème glacée coquelicot de Nemours



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