



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 »

Bouillon de poule lié aux châtaignes / Champignon / Noisette de Crécy-la-Chapelle
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

Flours de Seine-et-Marne

Rose de Provins / Coquelicot de Nemours / Sureau



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

Faisan des Hauts-de-France

Bouillon lié aux châtaignes / Lard paysan / Champignon / Noisette / Conchiglioni

Bœuf Maine-Anjou

Au couteau / Huître « Perle Blanche » Ancelin / Concombre / Mirin

Maquereau sauvage

Brûlé / Foie gras de canard thym citron / Pickles aux aromates / Sorbet algue Nori

/ PLATS au choix à 48 € à la carte

Saint-Jacques Normande

Noix poêlée au beurre salé / Viennoise / Butternut / Noix / Fumet de Tripoux au cidre Briard

Volaille ancienne fermière pattes bleues du Bassin Orléanais

Suprême moelleux / Racines oubliées au bouillon / Sauce Albufera

Dorade Royale méditerranéenne issue d'une pêche raisonnée

Pressé de tétragone / Parmesan / Amande grillée /
Extraction de carotte aux écorces d'lyokan

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

Les desserts sont à commander en début de repas.

Fruit et Légume

Biscuit / Pomme verte / Céleri confit et rôti / Crème glacée Chartreuse Verte

Poire Zéro-Déchet

Poché dans son jus épicé au Porto / Gavottes cacao / Chocolat Tulakalum / Sorbet poire

Cassis

Confit / Biscuit Joconde / Sablé / Diplomate figue / Sorbet cassis relevé au citron vert



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