



## 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 »**

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 Francilien**

La filière porcine du Bassin Parisien.

Un ensemble d'éleveurs du Bassin Parisien regroupé en association pour promouvoir le Porc Francilien 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

##### **Course locale Délicata**

Caramélisée / Pain d'épices perdu / Crème glacée aux épices douces



### 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 en écailles de radis japonais**

Gravlaks de betterave / Kiwi / Avocat / Cerfeuil / Moutarde de Meaux

#### **Végétale**

Truffe / Cremini de Paris / Meringue poivrée / Parmesan / Crème glacée champignon

#### **Huître Ancelin Perle Blanche**

Juste tiédie / Poireau brûlé / Foie gras / Lacté d'eau de mer à la citronnelle

### / PLATS au choix à 48 € à la carte

#### **Saint-Jacques Normande**

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

#### **Pintadeau fermier du Centre-Val de Loire**

Moelleux / Cancoillotte / Savagnin / Purée fumée  
Sauce blanquette aux champignons

#### **Dorade Royale méditerranéenne issue d'une pêche raisonnée**

Tétragone / Algue Nori / Brocoli / 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.*

#### **Chocolat / Agrume**

Biscuit Joconde / Pailletine / Parfait infusé à la bergamote / Sorbet clémentine

#### **Poire Zéro-Déchet**

Poché au vin de montagne / Gavotte cacao / Chocolat Tulakalum / Sorbet poire

#### **Courge Délicata de Dampmart**

Caramélisée / Pain perdu / Miel de Thorigny / Citron vert / Crème glacée pain d'épices



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>	<b>85 €</b>
<i>Santenay 1<sup>er</sup> Cru « La Maladière » / Domaine Berthelemot</i>	<b>82 €</b>
<i>Château Léoville Poyferré 2<sup>e</sup> Grd Cru classé / Saint Julien</i>	<b>225 €</b>
<i>Pernand Vergelesses « Vieilles Vignes » / Vincent Girardin</i>	<b>96 €</b>
<i>Côte de Provence « Le fil d'Ariane » / Domaine des Peirecedès</i>	<b>52 €</b>



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