



Le Quincangrogne

Le Quincangrogne Etoilé Michelin
vous accueille
jusqu'au 29 décembre 2024
avec une carte Gastronomique
ci-après détaillée.

A compter du 07 janvier 2025, le
Quincangrogne vous proposera une
formule Bistronomique que vous
pouvez découvrir en avant-première
en faisant défiler les pages...

Au plaisir de vous accueillir.



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 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

Courge 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 / Pamplemousse / 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



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



Le Quincangrogne

Découvrez en avant -première
la carte Bistronomique
du Quincangrogne



Le Quincangrogne

Fermeture dimanche soir

Déjeuner de 12h00 à 13h30

Dîner de 19h00 à 21h15

MENU AFFAIRE À 38 € (Entrée, plat, dessert) *Servi au déjeuner du lundi au vendredi, hors jours fériés et ponts*

Le menu change toutes les semaines en fonction des arrivages et des retours du marché.

/ ENTRÉES au choix

Salade d'hiver / chou rouge / agrumes

Œuf parfait en meurette vigneronne

/ PLATS au choix

Rumsteak / Sauce au poivre / fricassée champignon / potimarron aux épices

Pêche du jour / Sauce beurre blanc / Wok de légumes

/ DESSERTS au choix

Les desserts sont à commander en début de repas.

Douceur profiteroles

Tarte façon Tatin / Glace vanillée



MENU SUR LE POUCE À 30 € (Entrée, plat ou Plat, dessert) *Servi au déjeuner du lundi au vendredi, hors jours fériés et ponts*

A sélectionner dans le menu Affaire



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 / Les chèques ne sont pas acceptés



Le Quincangrogne CARTE

/ ENTRÉES

Planche charcuterie (pour 2 personnes) Chorizo doux / Coppa / Jambon de Parme / Mortadelle pistache / Rosette	25€
Planche antipasti (pour 2 personnes) Stick de mozzarella pané et frit / Houmous pois chiche / Artichaut / Samossa thon et curry / Olive	29€
Planche mixte (pour 2 personnes) Planche de charcuterie ÷2 / Planche Antipasti ÷2	30€
Rillettes Sarthoise du Chef Rillettes de porc maison / Salade vinaigrette	18€
Œuf parfait Velouté du moment / croûtons ail et thym	15€
Ceviche Polynésien Dorade / Coco / Citron vert	20€

/ PLATS

Bœuf façon Bourguignon Purée mousseline / Légumes grillés d'hiver	21€
Aiguillette de canard Carotte fondante / Jus à l'orange	(+5€ si choisi dans menus) 28€
Saumon grillé Linguine sauce à l'oseille / Feuille d'épinard	22€
Pêche du moment Risotto crémeux forestier	21€
Potager gourmand d'hiver Chou-fleur / Carotte / Oignon / Pomme de terre / Butternut	20€

/ DESSERTS *à commander en début de repas.*

Assiette de fromages 3 morceaux sélectionnés et affinés par Joseph D'Hondt Maître Fromager	15€
Tarte citron revisitée Pâte sucrée / Crèmeux citron / Meringue italienne / Zeste citron confit	15€
Douceur cacao et fraîcheur orange Crumble chocolat / Mousse chocolatée / Tuile chocolat / Zeste orange / Confit orange	15€
Escapade exotique Ananas rôti flambé au rhum / Diplomate mangue / Tuile coco fruit de la passion	15€
Crème brûlée Miel / Agrumes	16€
Tiramisu douceur d'Italie Biscuit cuiller / Mascarpone / Café / Amaretto	17€
Café / Thé gourmand Café ou Thé / sélection de 3 mignardises du moment	15€





Le Quincangrogne

MENU CARTE À 45 €

Entrée, plat, dessert

A sélectionner dans la carte



MENU PLAISIR À 65 €

Entrée, poisson, viande, dessert

A sélectionner dans la carte



MENU ENFANT (-12 ans) À 19 €

/ ENTRÉE

Assiette de charcuterie / Toast grillé

/ PLAT

Steak haché / Purée mousseline

/ DESSERT

Moelleux au chocolat / Crème anglaise



Toutes nos viandes bovines proviennent de la zone européenne.
Prix en euros TTC et service inclus / Les chèques ne sont pas acceptés