

# LE COROT

Vous êtes au seuil d'une promenade gustative grandeur nature.

Autour de vous, les reproductions des toiles de Jean-Baptiste Camille Corot se mêlent aux têtes de cerfs exposées comme des trophées dans un relais de chasse. Tout comme elle était la muse du peintre, la nature inspire la cuisine de notre chef Rémi Chambard. Une nature sauvage, où faune et flore se marient sous vos yeux comme dans vos assiettes.

Confortablement installé dans la chaleur de notre atelier d'artiste, laissez-vous guider par vos sens et profitez pleinement du charme bucolique de notre maison.

# Des Bois au Potager

95 € servi à l'ensemble des convives

Le foie gras rôti, l'anguille fumée  
*Oxalis*  
*Blettes, consommé de betterave*

L'aiguillette de saint-pierre  
*Chlorophylle de coriandre*  
*Artichauts, sauce aux supions*

La selle d'agneau rôtie  
*Oseille*  
*Pulpe d'aubergines,*  
*Jus au vinaigre de Nanteuil-lès-Meaux*

La pomme « Tatin »  
*Sorbet carotte*

130 € servi à l'ensemble des convives

Les asperges vertes de plein air  
*Dent-de-lion*  
*Polenta à l'estragon, citron vert*

Le foie gras rôti, l'anguille fumée  
*Oxalis*  
*Blettes, consommé de betterave*

L'aiguillette de saint-pierre  
*Chlorophylle de coriandre*  
*Artichauts, sauce aux supions*

La selle d'agneau rôtie  
*Oseille*  
*Pulpe d'aubergines,*  
*Jus au vinaigre de Nanteuil-lès-Meaux*

La pomme « Tatin »  
*Sorbet carotte*

La tarte soufflée  
*Tagette, gousse de vanille*

Toutes nos viandes sont d'origine française  
Prix nets - Taxes et service inclus

Les morilles 43 €  
*Agastache*  
*Ballottine de pintade*

Le foie gras rôti, l'anguille fumée 39 €  
*Oxalis*  
*Blettes, consommé de betterave*

Les asperges vertes de plein air 36 €  
*Dent-de-lion*  
*Polenta d'estragon, citron vert*

Toutes nos viandes sont d'origine française  
Prix nets - Taxes et service inclus

L'aiguillette de saint-pierre 48 €  
*Chlorophylle de coriandre*  
*Artichauts, sauce aux supions*

La barbue 49 €  
*Safran*  
*Petit pois à la livèche, asperges des bois*

Le ris de veau doré au sautoir 58 €  
*Pimprenelle*  
*Carottes confites aux noix, Jus de veau*

La selle d'agneau rôtie 52 €  
*Oseille*  
*Pulpe d'aubergines, jus au vinaigre de Nanteuil-lès-Meaux*

Toutes nos viandes sont d'origine française  
Prix nets - Taxes et service inclus

Les fromages affinés par <i>M. Ouvrat</i>	15 €
La tarte soufflée <i>Tagette, gousse de vanille</i>	18 €
La pomme « Tatin » <i>Sorbet à la carotte</i>	18 €
Le pamplemousse <i>Menthe, riz au lait</i>	18 €

Prix nets - Taxes et service inclus

# Menu déjeuner

48 €, uniquement le jeudi, vendredi et samedi, Hors jours fériés.

*Inspiration du moment de notre Chef Rémi Chambard,  
en 3 services*

Toutes nos viandes sont d'origine française  
Prix nets - Taxes et service inclus