

# 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 pêche  
*Lavande, yaourt fermier*

130 € servi à l'ensemble des convives

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

Le tourteau  
*Herbes Potagères*  
*Courgettes, melon*

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 pêche  
*Lavande, yaourt fermier*

La tarte soufflée  
*Tagette, gousse de vanille*

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

<p>Les champignons  <i>Agastache</i>  <i>Ballottine de pintade</i></p>	<p>41 €</p>
<p>Le foie gras rôti, l'anguille fumée  <i>Oxalis</i>  <i>Blettes, consommé de betterave</i></p>	<p>39 €</p>
<p>Le tourteau  <i>Herbes Potagères</i>  <i>Courgettes, melon</i></p>	<p>39 €</p>
<p>Les langoustines  <i>Marjolaine</i>  <i>Tomates, chénopode bon-henri</i></p>	<p>46 €</p>

Toutes nos viandes sont d'origine française

Prix nets - Taxes et service inclus

L'aiguillette de saint-pierre <i>Chlorophylle de coriandre</i> <i>Artichauts, sauce aux supions</i>	48 €
La barbue <i>Safran</i> <i>Corne d'abondance, haricots beurre à la livèche</i>	49 €
Le homard bleu de notre atlantique <i>Arroches</i> <i>Carottes, condiment échalion-prunes</i>	75 €
Le ris de veau doré au sautoir <i>Graines d'acacia, orge, sarrasin</i> <i>Girolles à la ciboule, pommes soufflées</i>	58 €
La selle d'agneau rôtie <i>Oseille</i> <i>Pulpe d'aubergines, jus au vinaigre de Nanteuil-lès-Meaux</i>	52 €

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 pêche <i>Lavande, yaourt fermier</i>	18 €
Les fraises <i>Estragon, poivre-fleur</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