

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 rhubarbe
Coriandre, fromage blanc

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 rhubarbe
Coriandre, fromage blanc

La tarte soufflée
Tagette, gousse de vanille

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

Les champignons 43 €
Agastache
Ballottine de pintade

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

Le tourteau 39 €
Herbes Potagères
Courgettes, melon

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>Petit pois à la livèche, asperges des bois</i>	49 €
Le homard bleu de notre atlantique <i>Corps lustré à la bisque</i> <i>Arroches, condiment échalion-rhubarbe</i>	75 €
Le ris de veau doré au sautoir <i>Chénopode bon-Henri</i> <i>Girolles, carotte-abricot</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. Ourrat</i>	15 €
La tarte soufflée <i>Tagette, gousse de vanille</i>	18 €
La rhubarbe <i>Coriandre, fromage blanc</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