

LES PAILLOTES

Le Restaurant Le Corot prend ses quartiers d'été dans cette guinguette
originellement montée sur pilotis.

Une invitation à voyager dans l'univers du Chef Benoît Bordier...

L'ENTRÉE...

En trois déclinaisons de saison



LES PLATS...

Lapin tendre aux petits pois,
jus de carotte au vinaigre de mangue

Goujonnettes de barbue & chantilly citron,
mousseline d'épinard

Pâtes fraîches & crème de parmesan, truffes d'été

Des légumes mêlés aux herbes,
œuf cassé & lomo Ibérico

Lotte pochée à la citronnelle,
barigoule d'artichauts aux coquillages

Pièce de bœuf, ketchup framboise – tomate,
gnocchis de pomme de terre
(minimum 2 personnes)



LE DESSERT...

Variation en trois desserts

L'entrée et un plat OU un plat et le dessert - 42€ -
(uniquement valable le midi en semaine)

L'entrée, un plat et le dessert - 57€ -

Prix nets TVA 5,5% inclus