



LES ÉTANGS DE COROT

★ ★ ★

## LE COROT

---

### Restaurant étoilé

---

Le cadre raffiné du restaurant étoilé Le Corot s'ouvre sur les jardins et laisse présager un décor intime, parfait pour les repas d'affaires. Des reproductions de toiles de Jean-Baptiste Camille Corot se superposent au milieu de trophées de têtes de cerfs. Venez y découvrir une cuisine qui mêle saveurs, équilibre et créativité. Le salon Chopin-Debussy, avec sa grande terrasse surplombant les étangs, est le lieu idéal pour un déjeuner privé, à l'abri des regards indiscrets.



---

Ouvert du mercredi soir au dimanche midi  
Réservation : 01 41 15 37 93 / [seminaires@etangs-corot.com](mailto:seminaires@etangs-corot.com)

# LE COROT

## ENTREES

Le foie gras de canard au magret fumé (*supplément 5 €*)  
*Marmelade rhubarbe, feuilles d'oxalis*

Le Tourteau  
*Ciboule, radis*

## PLATS

Le canard de madame Burgaud  
*Carottes confites aux noix, jus de veau, pimprenelle*

Le bar  
*Cueillette potagère, jus de truffe noire*

## DESSERTS

La tarte au citron  
*Glace au lait*

La Framboise  
*Pistache*

## BOISSONS

Une coupe de champagne,  
Accords mets et vins : un verre de vin par plat,  
Café et eaux minérales

**Entrée + Plat + Dessert + Boissons - 125 €/personne**  
**Supplément fromage – 15 €/personne**

**Entrée + Poisson + Viande + Fromage + Dessert + Boissons – 175 €/personne**

*Choix d'un menu unique pour tous les convives.  
Toutes nos viandes bovines sont d'origine française.*



LES ÉTANGS DE COROT

★ ★ ★ ★

## LE CAFE DES ARTISTES

---

### Le bistrot revisité

---

Le Café des Artistes propose un cadre authentique au sein des caves voûtées du hameau.

Les plats de bistrot revisités sont à accompagner d'un verre de vin sélectionné parmi une large sélection de crus.



---

Ouvert tous les jours

Réservation : 01 41 15 37 93 / [seminaires@etangs-corot.com](mailto:seminaires@etangs-corot.com)

# LE CAFÉ DES ARTISTES

## ENTREES

Œuf parfait aux gnocchis, joue de cochon et pecorino  
Céleri rémoulade à la moutarde de Meaux, truite fumée  
Velouté de potiron aux marrons, champignon « La Parisienne »  
Terrine de volaille et foie gras au chou de Pontoise (*sup.* 5 €)

## PLATS

Cabillaud à la racine de persil, risotto d'épeautre et sauce coquillages  
Noix de coquille St-Jacques aux carottes, vinaigrette aux herbes (*sup.* 5 €)  
Boudin grillé aux pommes, purée de pommes de terre  
Magret de canard aux cacahuètes, polenta et blettes

## DESSERTS

Assiette de fromages  
Choux profiteroles, sauce chocolat  
Verrine crème citron, meringue italienne  
Crumble aux pommes, glace vanille

## BOISSONS

Accords mets et vins : un verre de vin par plat  
Café et eaux minérales

**Entrée + Plat + Dessert + Boissons - 70 €/personne**

*Choix d'un menu unique pour tous les convives  
Toutes nos viandes bovines sont originaires de France*