

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.

Nos Balades

Territoire Parisien

95 euros - Balade en 4 étapes

Menu servi uniquement au déjeuner (hors jours fériés)

Autour des étangs

115 euros - Balade en 6 étapes

Du potager aux étangs

145 euros - Balade en 8 étapes

Toutes nos viandes sont originaires de France.

Prix nets – Taxes et service inclus.

Nos Plats

La cueillette du Potager du Roi,
Tomates aux battons de cannelle

La Tarte d'Avray,
Agastache

La truite de Normandie,
Cuite au sel, livèche-aneth-oseille-persil

L'anguille des étangs Saint-Christ-Briost,
Foie gras, mûre-betterave

Le canard cuit aux bois de nos forêts,
Arroche, girolles

Le ris de veau à la moutarde de Meaux

Le miel de Bouafle,
Figue-ramboise

La rhubarbe du Domaine de la Source,
Bois de genévrier