



LES ÉTANGS DE COROT
★ ★ ★ ★

Le Corot

Le 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 Corot se superposent au milieu des 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'abris des regards indiscrets.



Ouvert du mercredi soir au dimanche midi

Réservation : 01 41 15 37 91 / banquets@etangs-corot.com



LES ÉTANGS DE COROT

Entrées

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

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

Plats

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

La pêche de nos côtes
Vinaigrette d'herbes, girolles

Desserts

La Pêche de Vigne au Vin de Suresnes
Verveine, Miel

La tarte au chocolat
Safran de Broué

Menu 3 plats : 125€/pers

Menu 5 plats : 175€/pers

Supplément fromage : 15€/pers

Avec accord mets/vins, Coupe de champagne, café, eau minérales

Choix d'un menu unique pour l'ensemble des convives

Toutes nos viandes bovines sont originaires de France