



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.



La Promenade

95 euros - En 4 services

Menu servi uniquement au déjeuner (hors jours fériés)

Autour des étangs

115 euros - En 6 services

Du potager aux étangs

145 euros - En 8 services

Toutes nos viandes sont originaires de France.

Prix nets – Taxes et service inclus.



La Promenade

Menu servi uniquement au déjeuner (hors jours fériés)

La Truite d'Acquigny,
Cuite au sel, livèche-aneth-oseille-persil

La Tarte d'Avray,
Agastache

Le Canard cuit aux Bois de nos Forêts,
Arroche, figues, morilles des Pins

La Pêche de Vigne au Vin de Suresnes
Verveine, Miel

Toutes nos viandes sont originaires de France.

Prix nets – Taxes et service inclus.



Autour des Etangs

La Cueillette du Potager du Roi,
Tomates aux bâtons de cannelle

La Truite d'Aquigny,
Cuite au sel, livèche-aneth-oseille-persil

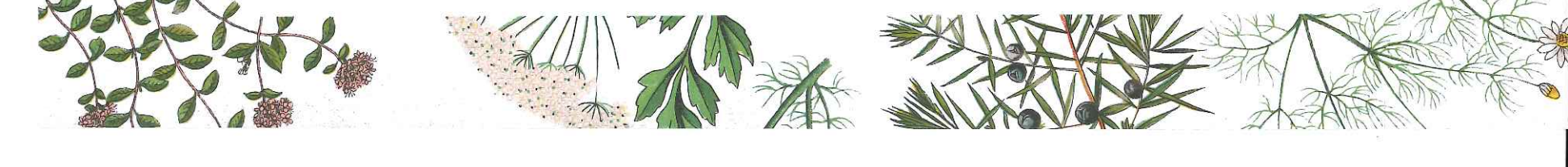
Le Saint-Pierre, Sauce Matelote
Vin rouge, coriandre

Le Canard cuit aux Bois de nos Forêts,
Arroche, figues, morilles des Pins

La Pêche de Vigne au Vin de Suresnes
Verveine, Miel

Les Sous-Bois
Sapin, Chocolat

Toutes nos viandes sont originaires de France.
Prix nets – Taxes et service inclus.





Du Potager aux Etangs

La Cueillette du Potager du Roi,
Tomates aux bâtons de cannelle

La Truite d'Acquigny,
Cuite au sel, livèche-aneth-oseille-persil

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

Le Homard Bleu de Normandie
Ciboule du Potager, Purée Musard

La Tarte d'Avray,
Agastache

Le Ris de Veau à la moutarde de Meaux,
Oseille des bois, aubergines, champignons sauvages

Les Sous-Bois
Sapin, Chocolat

Le Soufflé à la Mûre,
Bois de Genévrier

Toutes nos viandes sont originaires de France.

Prix nets – Taxes et service inclus.

