



# 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*

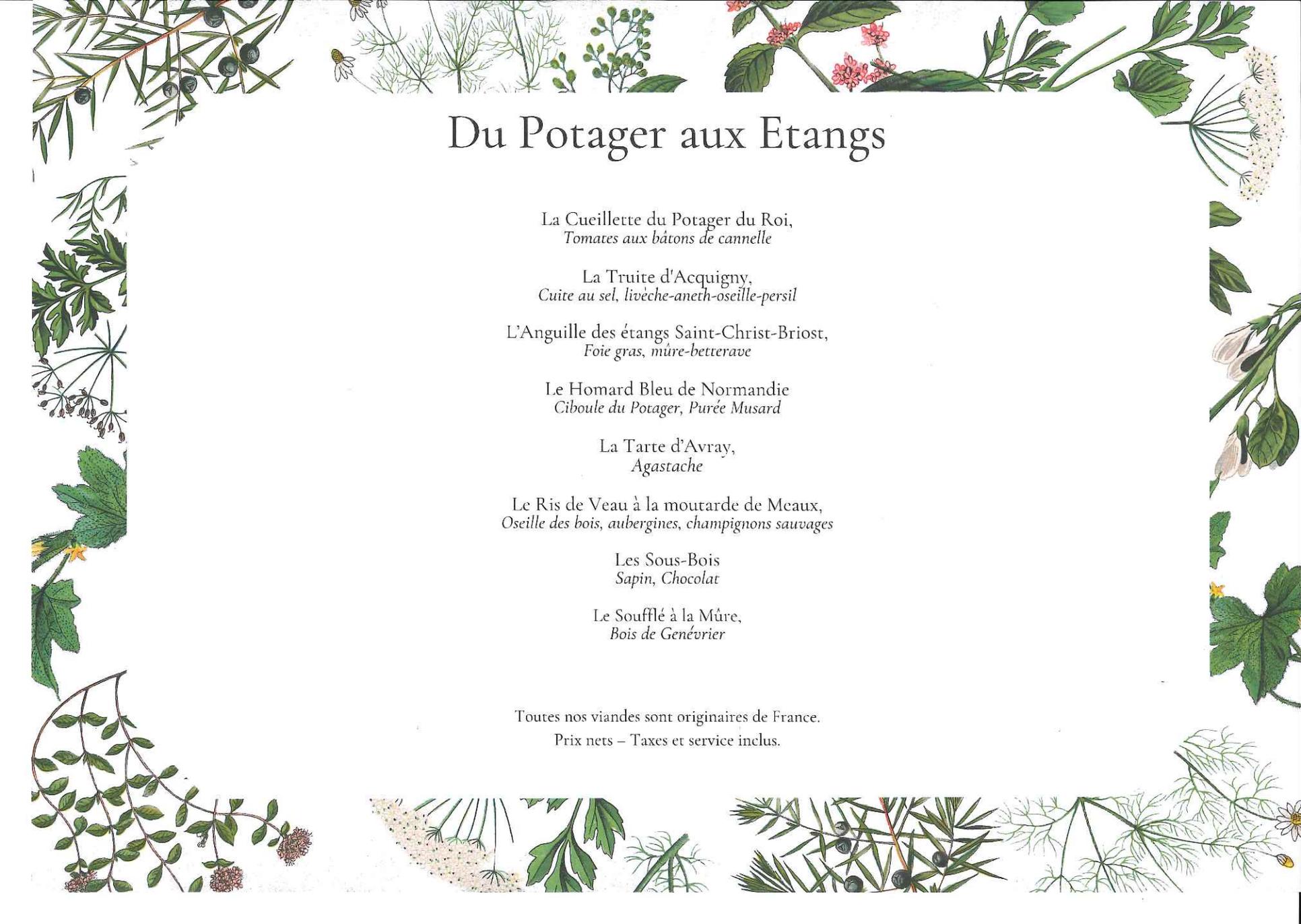
Le Canard cuit aux Bois de nos Forêts,  
*Arroche, figues, morilles des Pins*

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.