

# LE COROT

*Vous voilà aux prémices de l'aventure !*

*Autour de vous se dévoile l'effervescence de mon territoire. Un Paris de campagne lové entre potagers, forêts et étangs où faune et flore sauvages s'apprêtent à se marier sous vos yeux.*

*Laissez-vous porter par les trésors de cette nature environnante. Ceux de mes maraichers, de mes cueilleurs, de mes éleveurs, de mes pêcheurs, de mes vigneron...*

*C'est à ces artisans de la terre et de l'eau, qui me confient leurs merveilles et me permettent d'écrire chaque jour le plus beau livre de cuisine que je veux rendre hommage ici.*

*Impossible toutefois de raconter l'histoire seul. A plusieurs nous sommes meilleurs. Merci à mon équipage de m'accompagner dans ma cuisine champêtre.*

*Rémi Chambard*



## AUTOUR DES ETANGS

95 euros - En 4 services

*Menu servi uniquement au déjeuner (hors jours fériés)*

## LA PROMENADE

130 euros - En 6 services

## LA GRANDE BALADE

*(n'est plus servi après 21 h)*

165 euros - En 8 services

## SÉLECTION DE FROMAGES D'ILE DE FRANCE

20 euros

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



# AUTOUR DES ETANGS

## BELLEVILLE

Truite confite | Oseille | Citron caviar

## MEREVILLE

Brochet | Cresson | Champagne

## CRÉCY-LA-CHAPELLE

Canard | Tagète | Carottes “grelots”

## CHOISY-LE-ROI

Chocolat | Sapin | Clacquesin

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



# LA PROMENADE

## BELLEVILLE

Truite confite | Oseille | Citron caviar

## MÉRÉVILLE

Brochet | Cresson | Champagne

## VILLE D'AVRAY

Champignons | Agastache | Oignons confits

## VERSAILLES

Volaille Culoiselle | Livèche | Girolles

## BROUÉ

Texture de lait | Riz soufflé | Safran

## GAMBAIS

Poire | Tagète | Miel

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



# LA GRANDE BALADE

## FONTENAY-SOUS-BOIS

Belle de Fontenay | Echalote | Caviar "osciète"

## BELLEVILLE

Truite confite | Oseille | Citron caviar

## SURESNES

Noix de Saint-Jacques | Racine de persil | Sauce au vin "Les Terrasses"

## MÉRÉVILLE

Brochet | Cresson | Champagne

## VILLE D'AVRAY

Champignons | Agastache | Oignons confits

## CRÉCY-LA-CHAPELLE

Canard | Tagète | Carottes "Grelots"

## BROUÉ

Texture de lait | Riz soufflé | Safran

## OZOUER-LE-VOULGIS

Mûre | Myrtille | Foin



## NOS ARTISANS DU GOÛT

BOULANGERIE FRÉDÉRIC LALOS | SÈVRES

*Le Pain*

ASSOCIATION DU CLOS DU PAS SAINT-MAURICE | SURESNES

*Le vin blanc*

LES MOULINS DE VERSAILLES | VERSAILLES

*La farine*

FABRICE ROBERT | LES ALLUETS LE ROI

*Les légumes, les fruits, le miel*

LA FERME DE LA CHALOTTERIE | OZOUER-LE-VOULGIS

*La crèmerie*

SAMUEL DE SMET | BROUÉ

*Le safran*

LA FERME DE FEYROLLES | CRÉCY LA CHAPELLE

*L'huile de noisette*

LA CHAMPIGNONNIÈRE DU CLOS DU ROI | SAINT-OUEN L'AUMÔNE

*Les champignons*

LA FAMILLE BARBERON | MÉRÉVILLE

*Le cresson*

FERME DES BEURRERRIES | FEUCHEROLLES

*Les œufs*

LES ETANGS DE SOLOGNE | SAINT-VIATRE

*Le caviar osciètre*

NICOLAS BERGER | CHOISY-LE-ROI

*Le chocolat*

