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 vignerons... .

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 et dimanche)

LA PROMENADE

145 euros - En 6 services

LA GRANDE BALADE

(n'est plus servi après 13h30 et 21 h)

175 euros - En 8 services

Menu enfant

(12 ans maximum)

45 euros

NOTRE 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 | Céleri

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 "oscietre"

BELLEVILLE
Truite confite | Oseille | Citron caviar

SURESNES
Noix de Saint-Jacques | Racine de persil | Sauce au vin “Les Terrasses”

VERSAILLES
Sandre | Topinambour | Café

VILLE D'AVRAY
Champignons | Agastache | Oignons confits

CRÉCY-LA-CHAPELLE
Canard | Tagète | Carotte “grelots”

BROUÉ
Texture de lait | Riz soufflé | Safran

OZOUER-LE-VOULGIS
Truffe Melanosporum | Marron | Lait ribot

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

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

HUILERIE JEAN LEBLANC ET FILS | IGUERANDE
L'huile de noisette

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

LA FAMILLE BARBEROT | 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