

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 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 "osciètre"

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

MEAUX

Ris de veau | Graine de moutarde | Purée "Musard"

BROUÉ

Texture de lait | Riz soufflé | Safran

OZOUER-LE-VOULGIS

Truffe Melanosporum | Marron | Lait ribot



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

