

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 ÉTANGS

Menu servi au diner le mercredi et jeudi,
le vendredi au déjeuner
(hors jours fériés)
95 euros - 4 étapes

LA PROMENADE

155 euros - En 6 services

LA GRANDE BALADE

Menu servi jusqu'à 13h30 et 21h00
185 euros - En 8 services

MENU ENFANT

(12 ans maximum)

45 euros

NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES D'ILE DE FRANCE

25 euros

AUTOUR DES ÉTANGS

COUBERT

Asperge blanche | Fève | Tagète

MEUDON

Truite | Sapin | Oxalis

CRÉCY-LA-CHAPELLE

Pigeon | Carotte parisienne | Jus herbacé

OZOUER-LE-VOULGIS

Vanille | Riz grillé | Crème crue

*Menu servi au diner le mercredi et jeudi,
le vendredi au déjeuner
(hors jours fériés)
95 euros - 4 étapes*

LA PROMENADE

VILLE D'AVRAY

Champignons | Artichaut | Agastache

MÉRÉVILLE

Brochet | Cresson | Champagne

MEUDON

Truite | Sapin | Oxalis

CRÉCY-LA-CHAPELLE

Pigeon | Carotte parisienne | Jus herbacé

FONTENAY-TRÉSIGNY

Persil | Coriandre | Basilic

OZOUER-LE-VOULGIS

Vanille | Riz grillé | Crème crue

155 euros - En 6 services

LA GRANDE BALADE

COUBERT

Asperge blanche | Fève | Tagète

CHELLES

Morille | Ail des ours | Sauce au vin "Les Terrasses"

MEUDON

Truite | Sapin | Oxalis

CARRIÈRES-SUR-SEINE

Sandre | Céleri | Livèche

VILLE D'AVRAY

Champignons | Artichaut | Agastache

CLAMART

Agneau | Petits pois | Menthe

FONTENAY-TRÉSIGNY

Persil | Coriandre | Basilic

FOSES

Fraise | Rhubarbe | Shiso

*Menu servi jusqu'à 13h30 et 21h00
185 euros - En 8 services*

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

VALDEMAR BARREIRA | CARRIÈRES-SUR-SEINE

Les légumes, les fruits

LA FERME DE LA CHALOTTERIE | OZOUER-LE-VOULGIS

La crèmerie

SAMUEL DE SMET | BROUÉ

Le safran

PHILIPPE NANTOIS | MORAINVILLIERS

Les légumes, les fruits

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