

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

Menu servi au dîner le mercredi et jeudi,
(hors jours fériés et ouverture exceptionnelle)

95 euros - En 4 services

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'ÎLE DE FRANCE

25 euros

AUTOUR DES ÉTANGS

VILLE D'AVRAY

Champignons | Morille des pins | Agastache

MEUDON

Truite | Sapin | Oseille sauvage

CARRIÈRES-SUR-SEINE

Pigeon | Betterave | Tagète

SÈVRES

Figue | Feuilles de figuier | Miel de tilleul

*Menu servi au dîner le mercredi et jeudi,
(hors jours fériés et ouverture exceptionnelle)
95 euros - En 4 services*

LA PROMENADE

VILLE D'AVRAY

Champignons | Morille des pins | Agastache

MEUDON

Truite | Sapin | Oseille sauvage

SURESNES

Sandre | Poireau | Sauce au vin “Les Terrasses”

CARRIÈRES-SUR-SEINE

Pigeon | Betterave | Tagète

THOIRY

Poire | Safran

OZOUER-LE-VOULGIS

Vanille | Riz grillé | Crème crue

155 euros - En 6 services

LA GRANDE BALADE

VERSAILLES

Céleri | Livèche

MÉRÉVILLE

Brochet | Cresson | Aneth

MEUDON

Truite | Sapin | Oseille sauvage

SURESNES

Sandre | Poireau | Sauce au vin “ Les Terrasses”

VILLE D'AVRAY

Champignons | Morille des pins | Agastache

MILLY-LA-FÔRET

Volaille “La Gâtinaise” | Cèpe | Estragon

THOIRY

Poire | Safran

SÈVRES

Figue | Feuilles de figuier | Miel de tilleul

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

NOS ARTISANS DU GOÛT

BOULANGERIE FRÉDÉRIC LALOS | SÈVRES

Le pain

LES MOULINS DE VERSAILLES | VERSAILLES

La farine

ASSOCIATION DU CLOS DU PAS SAINT-MAURICE | SURESNES

Le vin blanc

LA FERME DE LA CHALOTTERIE | OZOUER-LE-VOULGIS

La crèmerie

VALDEMAR BARREIRA | CARRIÈRES-SUR-SEINE

Les légumes, les fruits

PHILIPPE NANTOIS | MORAINVILLIERS

Les légumes, les fruits

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

Les champignons

LA SAFRANERIE BLANCHET | THOIRY

Le safran

FERME DES BEURRERRIES | FEUCHEROLLES

Les œufs

MAISON CHEVET | FONTENAY-TRÉSIGNY

Les herbes aromatiques

LA FAMILLE BARBERON | MÉRÉVILLE

Le cresson

L'ORÉE DE MILLY | MILLY-LA-FORÊT

Les volailles

NICOLAS BERGER | CHOISY-LE-ROI

Le chocolat