



LES ÉTANGS DE COROT

LE COROT

Restaurant étoilé

Le cadre raffiné du restaurant étoilé Le Corot s'ouvre sur les jardins et laisse présager un décor intime, parfait pour les repas d'affaires. Des reproductions de toiles de Jean-Baptiste Camille Corot se superposent au milieu de trophées de têtes de cerfs. Venez y découvrir une cuisine qui mêle saveurs, équilibre et créativité. Le salon Chopin-Debussy, avec sa grande terrasse surplombant les étangs, est le lieu idéal pour un déjeuner privé, à l'abri des regards indiscrets.



Ouvert du mercredi soir au dimanche midi
Réservation : 01 41 15 37 93 / seminaires@etangs-corot.com

LE COROT

ENTREES

Le foie gras de canard au magret fumé
Marmelade betterave, feuilles d'oxalis

Le Tourteau
Ciboule, radis

PLATS

Le canard de madame Burgaud
Carottes confites aux noix, jus de veau, pimprenelle

Les Noix de Coquilles Saint Jacques
Cueillette potagère, jus de truffe noire

DESSERTS

La tarte au citron
Glace au lait

La Clémentine
Pistache

BOISSONS

Une coupe de champagne,
Accords mets et vins : un verre de vin par plat,
Café et eaux minérales

Entrée + Plat + Dessert + Boissons - 125 €/personne
Supplément fromage – 15 €/personne

Entrée + Poisson + Viande + Fromage + Dessert + Boissons – 175 €/personne

*Choix d'un menu unique pour tous les convives.
Toutes nos viandes bovines sont d'origine française.*