



LES ETANGS DE COROT
VERSAILLES

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 (*supplément 5 €*)
Marmelade échalote-betterave, feuilles d'oxalis

Le tourteau aux herbes potagères
Citron-gingembre, cresson

PLATS

Le veau rôti au thym-citron
Carottes confites aux noix, jus de veau, pimprenelle

Noix de coquilles Saint Jacques
Cueillette au potager, bardes au vin de Suresnes

DESSERTS

Le Paris-Brest
Praliné, sorbet mangue

La tarte chocolat
Sorbet cacao

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.*