

A decorative border of various herbs and plants surrounds the text. The border includes olive branches with olives, dill, parsley, and other leafy greens, all rendered in a detailed, illustrative style.

LE COROT

Vous êtes au seuil d'une promenade gustative grandeur nature.

Autour de vous, les reproductions des toiles de Jean-Baptiste Camille Corot se mêlent aux têtes de cerfs exposées comme des trophées dans un relais de chasse. Tout comme elle était la muse du peintre, la nature inspire la cuisine de notre Chef Rémi. Une nature sauvage, où faune et flore se marient sous vos yeux comme dans vos assiettes.

Confortablement installé dans la chaleur de notre atelier d'artiste, laissez-vous guider par vos sens et profitez pleinement du charme bucolique de notre maison.

A decorative border of various herbs and plants surrounds the text. It includes olive branches with olives, dill, fennel, red flowers, parsley, and other green leafy plants.

Une promenade des bois au potager

Pour accompagner votre balade,
Le vin au verre :

Les vins blancs

Mâcon-Villages, les Tilles 2017
Pessac Léognan, Les Hauts de Smith 2017
Chablis, Dominique Gruhier 2017

Les vins rouges

13€	Côtes-du-Rhône, Domaine Charvin 2016	11€
12€	Pessac Léognan, Les Hauts de Smith 2016	12€
11€	Châteauneuf-du-Pape, Domaine Charvin 2015	20€



Une promenade des bois au potager

Commencez la balade autour de nos étangs par des notes fumées de chèvre de Tremblay, de cresson, d'Institut de Beauvais, de truite et de lierre terrestre.

L'anguille fumée,
Ciboule, pomme de terre Aigrette 🌿

La truite,
Cuite au sel, cueillette d'été 🌿

Les champignons de nos forêts,
Agastache, ballotine de pintade

Le Saint-Pierre, chlorophylle de coriandre,
Artichaut, sauce aux supions 🌿

Le canard au feu de bois, *Livèche, arroche* 🌿

Ou

Le ris de veau doré, *Pimprenelle noix et morilles des pins* 🌿

La framboise,
Chocolat, sapin, mélisse 🌿

Les mirabelles,
Thym citron, soufflé

Les fromages de nos campagnes +20€

En 5 étapes, 🌿

Servi à l'ensemble des convives 95€

En 7 étapes,

Servi à l'ensemble des convives 130€

A decorative border of various herbs and plants surrounds the central text. The border includes olive branches with olives, dill, fennel, red flowers, parsley, and other green leafy plants.

Cueillette urbaine

60 € - Menu servi uniquement le midi (hors jours fériés).

Les champignons de nos forêts,
Agastache, ballotine de pintade

Le Saint-Pierre, chlorophylle de coriandre,
Artichaut, sauce aux supions

La framboise,
Chocolat, sapin, mélisse

Toutes nos viandes sont originaires de France.
Prix nets – Taxes et service inclus.

A decorative border of various herbs and plants surrounds the central text. The border includes olive branches with olives, dill, fennel, red flowers, parsley, and other green leafy plants.

Aux quatre coins du vignoble

Les vins blancs

Anjou, Domaine de la Bergerie
Sous la tonnelle 2017

35€

Bordeaux Sec,
Domaine de l'Alliance 2016

65€

Saumur, Domaine Antoine Sanzey
Les Salles Martin 2015

75€

A decorative border of various herbs and plants surrounds the central text. The border includes olive branches with olives, dill, fennel, red flowers, parsley, and other green leafy plants.

Aux quatre coins du vignoble

Les vins rouge

Pessac Léognan
Château Cantelys 2014 55€

Côtes de Bourg, Château La Grolet
Jeanne 2014 70€

Bourgueil
Domaine de la Chevalerie 2012 72€