

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.

Une promenade des bois au potager

Pour accompagner votre balade,
Le vin au verre

Macon Villages blanc, Domaine Chaland, <i>Les Tilles</i>	2017	12€
Pessac Léognan blanc, Les Hauts de Smith	2017	12€
Côtes du Rhône rouge, Domaine Charvin	2016	11€
Pessac Léognan rouge, Château Cantelys	2014	10€

Une promenade des bois au potager

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

L'asperge verte de « Roques-Hautes »,
Ail des ours, anguille 🌿

Les morilles,
Agastache, ballotine de pintade

Les noix de coquilles Saint-Jacques,
Epinards Monstrueux de Viroflay, bardes au vin 🌿

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

Le canard de Madame Burgaud,
Cuit au bois de nos forêts, livèche, petits pois 🌿

Le fenouil sauvage,
Pomme 🌿

La rhubarbe,
Genièvre, fromage blanc

En 5 étapes, 🌿

Servi à l'ensemble des convives 95 €

En 7 étapes,

Servi à l'ensemble des convives 130 €

Cueillette urbaine

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

Les noix de coquilles Saint-Jacques,
Epinards Monstrueux de Viroflay, bardes au vin

Le canard de Madame Burgaud,
Cuit au bois de nos forêts, livèche, petits pois

La rhubarbe,
Genièvre, fromage blanc

Toutes nos viandes sont originaires de France.

Prix nets – Taxes et service inclus.

Aux quatre coins du vignoble

Les vins blancs

Anjou, Domaine de la Bergerie
Sous la Tonnelle 2017 35 €

Pinot Gris Réserve,
Meyer Fonné 2014 52 €

Bordeaux Sec
Domaine de l'Alliance 2014 65 €

Pessac Léognan
Château Cantelys 2017 55 €

Pessac Léognan
Les Hauts de Smith 2017 70 €

Macon, Comte Lafon
Uchizy 2015 65 €

Languedoc, La Terrasse d'Elise
Siclène 2016 68 €

Riesling Grand Cru, Frédéric Mochel
Cuvée Henriette 2014 74 €

Saumur, Domaine Antoine Sanzey
Les Salles Martin 2015 75 €

Les vins rouges

Beaujolais, Domaine G. Descombes
Régnié 2016

48 €

Pessac-Léognan
Château Cantelys 2014

55 €

Pessac-Léognan
Les Hauts de Smith 2016

60 €

Côtes de Bourg, Château La Grolet
Jeanne 2014

70 €

Bourgueil
Domaine de la Chevalerie 2012

72 €

Vin de France, Domaine Auguste Clape
Le Vin des Amis 2014

55 €

Côtes du Rhône
Domaine Auguste Clape 2015

75 €

Chinon, Domaine Baudry
Clos Guillot 2015

78 €