

# 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 vigneron...*

*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 ÉTANGS

*Menu servi au dîner le mercredi et jeudi & le vendredi au déjeuner*

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 DE LA SAINT-SYLVESTRE

Servi exclusivement au dîner le mardi 31 décembre 2024

320€ - En 6 services

## Menu enfant

(12 ans maximum)

45 euros

## NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES D'ILE DE FRANCE

20 euros

# AUTOUR DES ÉTANGS

## BELLEVILLE

Truite confite | Oseille | Citron caviar

## MÉRÉVILLE

Brochet | Cresson | Champagne

## BOUAFLE

Pigeon | Betterave | Tagète

## CHOISY-LE-ROI

Chocolat | Sapin | Grué

# LA PROMENADE

## BELLEVILLE

Truite confite | Oseille | Citron caviar

## MÉRÉVILLE

Brochet | Cresson | Champagne

## VILLE D'AVRAY

Champignons | Chou de Pontoise | Truffe melanosporum

## BOUAFLE

Pigeon | Betterave | Tagète

## GAMBAIS

Pomme | Mélisse | Citron

## CHOISY-LE-ROI

Chocolat | Sapin | Grué

# LA GRANDE BALADE

## FONTENAY-SOUS-BOIS

Belle de Fontenay | Échalote | Caviar osciètre

## BELLEVILLE

Truite confite | Oseille | Citron caviar

## SURESNES

Saint-Jacques | Persil | Sauce au vin "Les Terrasses"

## MÉRÉVILLE

Brochet | Cresson | Champagne

## VILLE D'AVRAY

Champignons | Chou de Pontoise | Truffe melanosporum

## BOUAFLE

Pigeon | Betterave | Tagète

## GAMBAIS

Pomme | Mélisse | Citron

## CHOISY-LE-ROI

Chocolat | Sapin | Grué

# MENU DE LA SAINT-SYLVESTRE

La langoustine juste saisie,  
Consommé de betterave à l'oseille des bois

Noix de coquille Saint-Jacques rôties aux herbettes,  
Caviar des Etangs de Sologne

Saint-Pierre confit aux racines de persil,  
Sauce Champagne de Seine et Marne

Poularde de Culoiseau pochée au beurre de truffe noire,  
Marron fumé

Mandarine givrée à la feuille de tagète

Truffe Melanosporum glacée et croquante à la noisette

# NOS ARTISANS DU GOÛT

BOULANGERIE FRÉDÉRIC LALOS | SÈVRES

*Le Pain*

ASSOCIATION DU CLOS DU PAS SAINT-MAURICE | SURESNES

*Le vin blanc*

LES MOULINS DE VERSAILLES | VERSAILLES

*La farine*

VALDEMAR BARREIRA | CARRIÈRES-SUR-SEINE

*Les légumes, les fruits*

LA FERME DE LA CHALOTTERIE | OZOUER-LE-VOULGIS

*La crèmerie*

SAMUEL DE SMET | BROUÉ

*Le safran*

PHILIPPE NANTOIS | MORAINVILLIERS

*Les légumes, les fruits*

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

*Les champignons*

LA FAMILLE BARBEROT | MÉRÉVILLE

*Le cresson*

FERME DES BEURRERIES | FEUCHEROLLES

*Les œufs*

LES ETANGS DE SOLOGNE | SAINT-VIATRE

*Le caviar osciètre*

NICOLAS BERGER | CHOISY-LE-ROI

*Le chocolat*