

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 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 enfant

(12 ans maximum)

45 euros

MENU DE LA SAINT-VALENTIN

Disponible uniquement le vendredi 14 février & le samedi 15 février

210 euros - En 6 services

NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES D'ILE DE FRANCE

20 euros

Toutes nos viandes sont originaires de France.

Prix nets – Taxes et service inclus.

AUTOUR DES ÉTANGS

BELLEVILLE

Truite confite | Oseille | Citron caviar

MÉRÉVILLE

Brochet | Cresson | Champagne

CARRIÈRES-SUR-SEINE

Pigeon | Topinambour | Thym citron

GAMBAIS

Poire Comice | Lait ribot | Oxalis

LA PROMENADE

BELLEVILLE

Truite confite | Oseille | Citron caviar

MÉRÉVILLE

Brochet | Cresson | Champagne

VILLE D'AVRAY

Champignons | Chou de Pontoise | Agastache

CARRIÈRES-SUR-SEINE

Pigeon | Topinambour | Thym citron

SÈVRES

Miel de tilleul | Mandarine | Tagète

GAMBAIS

Poire Comice | Lait ribot | Oxalis

LA GRANDE BALADE

FONTENAY-SOUS-BOIS

Belle de Fontenay | Échalote | Caviar osciètre

BELLEVILLE

Truite confite | Oseille | Citron caviar

SURESNES

Saint-Jacques | Chou-fleur | Sauce au vin "Les Terrasses"

VIROFLAY

Sandre | Épinard | Truffe noire

VILLE D'AVRAY

Champignons | Chou de Pontoise | Agastache

CRÉCY-LA-CHEPELLE

Chevreuil | Carotte parisienne | Jus herbacé

SÈVRES

Miel de tilleul | Mandarine | Tagète

OZOUER-LE-VOULGIS

Noisette | Crème crue | Truffe Melanosporum

MENU DE LA SAINT-VALENTIN



CARRIÈRES-SUR-SEINE

Des bois au potager | Truffe noire

SURESNES

Saint-Jacques | Chou-fleur | Sauce au vin "Les Terrasses"

FONTENAY-SOUS-BOIS

Saint-Pierre | Belle de Fontenay | Ciboulette

SAINT-OUEN L'AUMÔNE

Foie gras | Champignons de Paris | Oxalis

GAMBAIS

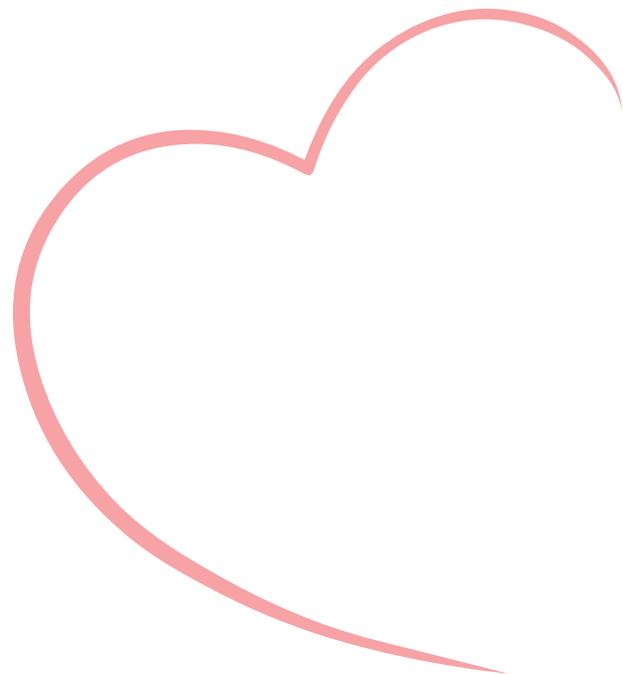
Pomme | Mélisse

SAÂCY-SUR-MARNE

Champagne | Pamplemousse

Menu en 6 étapes

220€ par personnes



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