

# 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 uniquement le jeudi soir et le vendredi midi*

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

## NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES D'ILE DE FRANCE

20 euros

# 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 oscièrre

## 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-CHAPELLE

Canard | Carotte parisienne | Jus herbacé

## SÈVRES

Miel de tilleul | Mandarine | Tagète

## OZOUER-LE-VOULGIS

Noisette | Crème crue | Truffe Melanosporum

## NOS ARTISANS DU GOÛT

BOULANGERIE FRÉDÉRIC LALOS | SÈVRES

*Le Pain*

ASSOCIATION DU CLOS DU PAS SAINT-AURICE | 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*