

LE COROT

Dans ce relais de chasse revisité, nous sommes heureux de vous servir une cuisine sincère, inventive et gourmande.

Chaque jour, nous conjugons respect du produit et créativité.

Bienvenue...

Rémi Chambard

Les champignons de nos forêts, poêlés 37 €

Chanterelles, trompettes des morts, livèche
Ballottine de poularde de Culoiseau

Le homard bleu de l'Atlantique 39 €

Le corps lustré à la bisque
Epinards tombés à l'instant, condiment échalote-coing

Le foie gras rôti, l'anguille fumée 35 €

Oxalis
Blettes, consommé de betterave

L'aiguillette de Saint-Pierre, poêlée 47 €

Chlorophylle de coriandre
Artichauts et sauce aux supions

Le dos de bar sauvage, cuit doucement 48 €

Persil des marais
Mousserons, noisettes et sauce au vin de Suresnes

La pomme de ris de veau, dorée au sautoir 47 €

Pimprenelle
Carottes confites aux noix fraîches et jus de veau

La selle d'agneau, rôtie 50 €

Oseille
Pulpe d'aubergines et jus d'agneau au Xérès

Le dos de chevreuil rôti 55 €

Hysope
Butternut, poire-myrtille confite et sauce poivrade

Origine des viandes : France

Les fromages 15 €
De Monsieur Ouvrat

La carotte des sables 18 €
Crèmeux de pistache
Sorbet carotte-mandarine

La tarte au chocolat 18 €
Safran de l'Eure et Loire

Le soufflé au café 15 €
Glace à la mélisse

MENU en 4 étapes

95 €

Le foie gras rôti, l'anguille fumée

Oxalis

Blette, consommé de Betterave

L'aiguillette de Saint-Pierre, poêlée

Chlorophylle de coriandre

Artichauts et sauce aux supions

La selle d'agneau rôtie

Oseille

Pulpe d'aubergines et jus d'agneau au Xérès

La tarte au chocolat

Safran de l'Eure et Loire

Menu servi à l'ensemble de la table

MENU en 6 étapes

130 €

Les champignons de nos forêts, poêlés

Chanterelles, trompettes des morts, livèche
Ballottine de poularde de Culoiseau

Le homard bleu de l'Atlantique

Le corps lustré à la bisque
Epinards tombés à l'instant, condiment échalote-coing

L'aiguillette de Saint-Pierre, poêlée

Chlorophylle de coriandre
Artichauts et sauce aux supions

La selle d'agneau rôtie

Oseille
Pulpe d'aubergines et jus d'agneau au Xérès

La carotte des sables

Crèmeux de pistache
Sorbet carotte-mandarine

La tarte au chocolat

Safran de l'Eure et Loire

Menu servi à l'ensemble de la table

MENU Déjeuner

48 €

Noix de Saint-Jacques finement tranchées

Cresson

Sorbet à la betterave

Suprême de canard sauvage rôti

Mâche

Légumes du potager et jus de canard

Le soufflé au café

Glace à la mélisse

Uniquement le jeudi, vendredi et samedi