

LES TABLES DES ÉTANGS DE COROT*****

Etoilée & bistronomique

C'est ici, dans la belle lumière des étangs de Ville d'Avray que le peintre Camille Corot a aimé réaliser ses premières toiles. Bienvenue dans cet incroyable écrin de verdure et de nature préservée, à quinze minutes de Paris et cinq minutes de Versailles, où s'est installé l'hôtel quatre étoiles les Étangs de Corot. Gourmands, gourmets et gastronomes ne boudront pas leur plaisir aux Étangs de Corot.

Une balade gastronomique au Corot

C'est une véritable alliance de matériaux nobles, rares et naturels, tel le bois massif et le marbre. Installé sous les voûtes du restaurant, profitez d'un spectacle soigneusement orchestré par le chef Rémi Chambard.

Selon les appétits et les envies de découverte, trois menus (95, 145 et 175€) nous font sillonner l'Île-de-France et ses mets délicieux accompagnés d'herbes aromatiques à découvrir. Changement d'ambiance et de décor au **restaurant le Corot** ; la salle à manger dessine une nature environnante où splendeur de nos terroirs se mêlent à une atmosphère sereine et épurée. Ici, comme nulle part ailleurs, les convives sont invités à prendre place au sein d'un écrin raffiné, **récompensé d'une étoile au Michelin**.



Trois Menus au choix

Autour Des Etangs menu en 4 étapes, 95 €

- BELLEVILLE

Truite confite Oseille Citron caviar

- MEREVILLE

Brochet Cresson Champagne

- CRÉCY-LA-CHAPELLE

Canard Tagète Carottes "grelots"

- CHOISY-LE-ROI

Chocolat Sapin Clacquesin

La Promenade menu en 6 étapes, 145 €

- BELLEVILLE

Truite confite Oseille Citron caviar

- MÉRÉVILLE

Brochet Cresson Champagne

- VILLE D'AVRAY

Champignons Agastache Oignons confits

- VERSAILLES

Volaille Culoiselle Livèche Céleri

- BROUÉ

Texture de lait Riz soufflé Safran

- GAMBAIS

Poire Tagète Miel

La Grande Balade menu en 8 étapes, 175€.

- FONTENAY-SOUS-BOIS

Belle de Fontenay Echalote Caviar "osciètre"

- BELLEVILLE

Truite confite Oseille Citron caviar

- SURESNES

Noix de Saint-Jacques Racine de persil Sauce au vin "Les Terrasses"

- VERSAILLES

Sandre Topinambour Café

- VILLE D'AVRAY

Champignons Agastache Oignons confits

- MEAUX

Ris de veau Graine de moutarde Purée " Musard "

- BROUÉ

Texture de lait Riz soufflé Safran

- OZOUER-LE-VOULGIS

Truffe Melanosporum Marron Lait ribot



Mais aussi...

Une expérience bistronomique au Café des Artistes

C'est le rendez-vous bistronomique de l'hôtel. Confortablement installés sous d'anciennes barques remisées, les convives du Café des Artistes profitent d'une cuisine goûteuse et joyeuse à partager en salle ou en terrasse donnant sur les jardins.

C'est une carte qui permet de découvrir les produits locaux, privilégiant les circuits courts et le bio au service d'une cuisine familiale et gourmande. Tous les jours, à l'ardoise, un menu du marché est proposé et la carte fait la part belle aux produits de saison (Saumon Gravelax relevé au citron confit, échine de cochon confite, potiron rôti au miel et citron, pêche du jour à la plancha...)

Aux beaux jours, la grande verrière s'ouvre sur les jardins de l'hôtel ainsi que sur les Paillottes, son historique ginguette classée du XIX^e siècle. Lieu de partage et de convivialité où se retrouvaient artistes et écrivains pour s'inspirer du cadre enchanteur des étangs de Ville d'Avray. Le restaurant peut servir 80 couverts et dispose d'un salon privatif. Menu à 35 et 39 €, plats à la carte entre 25 et 32 €.



Rémi Chambard, une cuisine d'auteur et champêtre

Originaire de Charentes-Maritime, Rémi Chambard a vécu la cuisine comme une évidence depuis son plus jeune âge. En tant que petit-fils d'agriculteur, il est très rapidement initié à la valeur de la terre, aux arts culinaires et aux produits du terroir qui l'entourent.

Il a ensuite parfait son parcours dans différentes brigades, comme à l'Hôtel du Palais à Biarritz aux côtés de Jean-Marie Gauthier puis avec un autre chef étoilé, Nicolas Masse à la Grand'Vigne dans le Bordelais. C'est en 2012 qu'il rejoint l'équipe des Étangs de Corot où il gagne sa première étoile Michelin en 2014.



Comme partout où il a exercé ses talents, Rémi se passionne pour sa région d'adoption et ses produits : sensible à la beauté des alentours, les compositions trouvent toujours une résonance avec l'environnement direct du restaurant.

Comme en écho avec les étangs, les poissons d'eau douce ou le canard trouvent par exemple une place de choix à la carte du Corot. Les créations de Rémi s'inspirent de balades à travers la région francilienne, véritable écho d'une cuisine « champêtre ».



Quarante-deux chambres marquées d'histoire et d'art, à la décoration unique, un spa bénéficiant d'un environnement exceptionnel, deux restaurants dont un étoilé... Les Étangs de Corot, labellisés Relais & Châteaux, invitent à la douceur de vivre là où sont nés les prémices de l'impressionnisme.

Les Étangs de Corot
55 rue de Versailles
92410 Ville-d'Avray

www.etangs-corot.com

Contacts Presse:

Laetitia Vignau : laetitia@euxdanslapresse.com 06 78 56 99 53
Emilie Stofft : emiliestofft@emilie-press.fr 06 63 57 04 56