



LES ÉTANGS DE COROT****
CÉLÈBRE LES 10 ANS DE SON ÉTOILE

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.

Le restaurant gastronomique, Le Corot, fête cette année, les 10 ans de l'obtention de son étoile au Guide Michelin, étoile, que le chef Rémi Chambard a su conserver durant toute cette décennie ! A cette occasion, **le Chef a créé un menu « spécial 10 ans »** qui sera proposé tout le mois de juin :

LA GRANDE BALADE

FONTENAY-SOUS-BOIS

Belle de Fontenay E-chalote Caviar "osciètre"

CLAMART

Asperge Ail des ours Laitue Fève

BELLEVILLE

Truite confite Oseille Citron caviar

CARRIÈRES-SUR-SEINE Sandre Artichaut Café

VILLE D'AVRAY

Champignons Agastache Oignons confits

MILLY-LA-FORET Agneau Menthe Petit pois

VERSAILLES Fraise Tagètes

OZOUER-LE-VOULGIS Lait Baie de genièvre Miel

Huit étapes à 175€

Valable du 1^{er} au 30 juin 2024.

« 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 nos maraîchers, 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. Offrez-vous une halte dans une grande balade afin de célébrer les 10 ans de l'étoile Michelin du restaurant le Corot. » Rémi Chambard.

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'Ile-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**.



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 résonnance 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