



## ÉCHOS

# Et de 3 pour Christophe Hay La Table d'à côté à Ardon

**GASTRONOMIE** Le chef étoilé de la « Maison d'à côté » à Montlivault (1\* Michelin et 3 Toques au Gault & Millau (16/20)) vient d'ouvrir sa troisième table à Ardon, à proximité du golf de Limère : « La Table d'à côté ».

Après quelques recherches, Christophe Hay réalise un de ses rêves, installer son savoir-faire entre Orléans et la Sologne. L'ancien Pavillon de Limère devient pour le plus grand plaisir des gourmets « la Table d'à côté ». Sur quelque 700 m<sup>2</sup>, avec une capacité de 35-45 couverts, c'est Aurélien Largeau, qui était aux côtés du Chef à Montlivault, qui prend les commandes en cuisine. Beau parcours, lycée hôtelier de La Rochelle, un premier poste au Grand Hôtel Loreamar de Saint-Jean-de-Luz avant de rejoindre l'Hôtel du Palais



Christophe Hay et Aurélien Largeau - Crédit photo Julie Limont.

(1\* Michelin à Biarritz) puis l'Île de Ré dans un hôtel 5\*, le Richelieu. Enfin chez Christophe Hay qu'il considère comme son « père professionnel » : « Il me fait confiance, me permet de m'épanouir et j'espère en être digne et le rendre fier ».

5 entrées, 5 plats, 5 desserts sont proposés dans une ambiance contemporaine, luxueuse mais chaleureuse. Comme dans les autres établissements la décoration est signée Caroline Tissier pour une agréable atmosphère « chasse, nature et forêt », qui se décline aussi dans les assiettes. La patte de Christophe Hay y est bien présente la priorité est donnée aux circuits courts, producteurs locaux, légumes du jardin (9000 m<sup>2</sup> de cultures). Pour vous allécher : Œuf de poule Araucana, langoustine, fenouil, poivre de Timut ; Terrine de brochet courgette, olive Taggiashe, fêta ; Sandre en vapeur de sous-bois, mousserons, pois gourmands ; Pou-

larde du Gâtinais carottes du jardin, chou tatsoi, vinaigre de sureau ; Mille feuille de framboise, mousse citron vert, sorbet verveine...

Réservation au 02 38 61 48 07

Gérard Bardon



Restaurant - Crédit photo Philippe Montigny.