



Christophe Hay invite Ronan Kervarrec pour un 4 mains 4 étoiles



Christophe Hay, photo presse et Ronan Kervarrec © J. Crochet-Adfields

Quatre mains, quatre étoiles ...le 11 mars prochain, le Sud-Ouest s'invite dans le Val de Loire pour un dîner exceptionnel. La Table de Plaisance déménage le temps d'une soirée à La Maison d'à Côté pour de belles réjouissances. Découvrez l'alchimie du dîner Christophe Hay et Ronan Kervarrec.

L'un est breton, installé à Saint-Emilion (33) et passé par le Sud-Est. L'autre est du cru, particulièrement attaché à son terroir solognot, ancien disciple de Bocuse en Floride. Difficile de résumer ces deux pointures de la gastronomie, l'un et l'autre 2 étoiles au Guide Michelin, en deux lignes.

Tous deux défendent ardemment les produits qu'ils subliment dans des associations étonnantes et créatives, tout en finesse.

Menu du dîner du 11 mars 2019

1er Caviar Oscière de Sologne



Royale de pomme de terre , velouté de cresson alénois

Par Christophe Hay

Champignon blond de Michel Delmas

Volaille, vin jaune, fève de Tonka

Par Ronan Kervarrec

Lamproie de Loire

Premiers légumes du jardin, sauce au vin de Chinon

Par Christophe Hay

Homard de casier breton

Artichaut , algue douce, anis

Par Ronan Kervarrec

Géline de Touraine

Asperges vertes Chambord, morilles , pissenlit

Par Christophe Hay

La Gavotte bretonne

Chouchen, sarrasin, caramel

Par Ronan Kervarrec

Dîner Christophe Hay et Ronan Kervarrec

kissmychef.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Le 11 mars 2019 – Dîner proposé hors boissons (185 € par convive) ou en accords mets et vins (275 € par convive)

Réservations

La Maison d'à Côté

17 rue de Chambord

41 350 Montlivault

Ils ont participé au menu avec Christophe Hay et Ronan Kervarrec, Charles Bernabé, Takahiro Manabe, Baptiste Ingouf, Alexandre Mornet

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.