



Dîner à quatre-mains : Christophe Hay invite Ronan Kervarrec

Lundi 11 mars, à Montlivault

Au sein de son établissement désormais deux **fois étoilé** près de Chambord, le chef de **La Table d'À Côté**, **Christophe Hay**, reçoit dans ses **cuisines** un invité de choix pour surprendre ses convives avec un **dîner quatre étoiles**.

Et cet invité n'est autre que **Ronan Kervarrec**, le **chef doublement étoilé** de l' **Hostellerie de Plaisance** à **Saint-Émilion**. Ensemble, ils proposeront un **menu créatif** et décomplexé, ponctué d'associations étonnantes.

Au menu

1er CAVIAR OSCIÈTRE DE SOLOGNE

royale de pomme de terre, velouté de cresson alénois

CHRISTOPHE HAY

~~~

CHAMPIGNON BLOND DE MICHEL DELMAS

volaille, vin jaune, fève de Tonka

RONAN KERVARREC

~~~

LAMPROIE DE LOIRE

premiers légumes du jardin, sauce au vin de Chinon

CHRISTOPHE HAY

~~~

HOMARD DE CASIER BRETON

artichaut, algue douce, anis

RONAN KERVARREC

~~~

GELINE DE TOURAINE

asperges vertes Chambord, morilles, pissenlit

www.thuriesmagazine.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

CHRISTOPHE HAY

~~~

### LA GAVOTTE BRETONNE

chouchen, sarrasin, caramel

### RONAN KERVARREC

Renseignements et réservations : [contact@lamaisondacote.fr](mailto:contact@lamaisondacote.fr) ou 02 54 20 62 30

