



LA MAISON D'À CÔTÉ – CHRISTOPHE HAY – 2 ÉTOILES MICHELIN – MONTLIVAUT



lesdelicesdevanessa.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



J'ai eu la chance dernièrement de passer 24 heures avec Christophe Hay, dans sa belle Maison d'à Côté, fièrement auréolée d'une deuxième étoile Michelin en janvier dernier.

J'ai rencontré un chef brillant (certains voient en lui le nouveau Bocuse), un homme engagé, responsable et amoureux de sa région.

Seul un enfant du cru peut raconter son pays de cette manière. On sent un amour immodéré du chef pour sa région, son terroir, ses valeurs, ses artisans et fournisseurs qu'il n'a de cesse de mettre en avant dans ses assiettes.

Aussi humble que doué, Christophe Hay se voit comme un passeur, un faire-valoir des produits locaux. Un homme au service de la terre en quelque sorte. Tant de talent et d'humilité réunis dans un seul homme est bluffant.

lesdelicesdevanessa.com

Pays : France

Dynamisme : 0

[Visualiser l'article](#)

La Table du chef a été pensée pour profiter d'une expérience unique : déguster votre repas aux côtés du chef Christophe Hay, admirer la précision des gestes, découvrir le rythme des cuisines, les échanges au sein de la brigade, entre préparation et dressage. Un vrai dîner-spectacle. J'ai été saisie par le calme qui y régnait, même en plein coup de feu. On sent un grand respect entre chaque membre de la brigade, les gestes sont sûrs, les échanges se font dans un murmure. On est bien loin des cris et des coups de casserole sur la tête. Christophe Hay ne fonctionne pas comme ça. L'hystérie, très peu pour lui.

lesdelicesdevanessa.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



brioche parfumée à la fleur de sureau

Avant les amuses-bouche, la première « attention » du chef.

lesdelicesdevanessa.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Les mises en bouche

tartelette tarama et brochet de Loire

filet de tanche mariné, bouillon infusé à la tagette (plante herbacée du jardin)

bille de poireau et esturgeon fumé

lesdelicesdevanessa.com
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



pain aux graines de lin, beurre au caviar de Sologne

lesdelicesdevanessa.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



LA TRUFFE

Magistral ! Le chef a travaillé la truffe en coulis, proposé avec des tagliatelles de céleri travaillées comme des carbonara, une sauce suprême, un crémeux de céleri et de l'orge perlé et soufflé pour la texture. Un bel hommage à la Touraine, historiquement zone truffière.

lesdelicesdevanessa.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



LE CAVIAR

Le caviar ? Oui mais de Sologne !

Affiné 3 mois et présenté sur une royale de pommes de terre, un crémeux de noisettes et un coulis de cresson alénois, avec quelques chips de pommes de terre pour la texture.

Le dressage est d'une telle beauté, la composition de la recette d'une telle précision que le premier coup de fourchette déclenche un petit sentiment de culpabilité. Relativement vite estompé à la première bouchée. La sensation en bouche est fabuleuse, l'ensemble jouit d'une belle harmonie.

lesdelicesdevanessa.com
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



lesdelicesdevanessa.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

La carte des vins rend elle aussi hommage au terroir : la Loire, la Touraine et la Bourgogne voisine sont à l'honneur sur la carte élaborée par les sommeliers Sébastien Durance et Hugo Vasseur.



la sérénité, même en plein coup de feu

lesdelicesdevanessa.com
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



montage du sabayon à l'olivier fumé au foin

lesdelicesdevanessa.com

Pays : France

Dynamisme : 0



LA MORILLE

Le ris de veau est proposé façon carpaccio mais aussi en farce emprisonnée dans les **morilles** fraîches ; le tout proposé avec du panais et un sabayon à l'olivier (fromage à pâte molle, spécialité de l'Orléanais) fumé au foin. Pour encore plus de gourmandise : exercer une légère pression avec le dos de la fourchette sur la morille pour laisser s'échapper le jus de cuisson. Bonheur absolu.

lesdelicesdevanessa.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



le chef sort très souvent de ses cuisines pour apporter la dernière touche en salle, sur l'assiette

lesdelicesdevanessa.com

Pays : France

Dynamisme : 0



LA CARPE DE LOIRE

Tout juste pêchée en contrebas du restaurant, la carpe fait son entrée. Christophe Hay la travaille avec une sauce au vin de Cheverny, de la truffe locale fraîchement râpée et des écrevisses à la chair encore ferme.

lesdelicesdevanessa.com
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



lesdelicesdevanessa.com

Pays : France

Dynamisme : 0



LE BOEUF WAGYU

Et oui les boeufs de Kobe broutent paisiblement en Sologne ! Thierry Roussel élève des bœufs dans son Domaine de Courbanton depuis des décennies, et à la ferme tout le monde travaille au bien-être de ses protégés.

« Nos bœufs Wagyu sont tous nés à la ferme, dans notre domaine de Courbanton à La-Marolle-en-Sologne, et sont élevés en liberté dans la pure tradition japonaise avec une alimentation saine et surveillée ; le Domaine est au cœur de la Sologne, à 15 km du château de Chambord dans un environnement préservé et sans pollution ».

Cette race est considérée comme le Caviar de la viande en terme de qualité et de goût.

lesdelicesdevanessa.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



mature, un peu épicé

lesdelicesdevanessa.com
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



lesdelicesdevanessa.com
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



le fromage de chèvre en mousse et copeaux avec herbes du jardin

lesdelicesdevanessa.com
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



toutes les herbes, fleurs et légumes viennent du potager près du restaurant



LA POMME RUBINETTE

lesdelicesdevanessa.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

La pomme au coeur de l'assiette, associée au poivre de Sichuan, travaillé en infusion pour le côté floral et léger. La pomme rubinette est cuite comme une Tatin, la fleur de sel réveille son sucre. Le tout reposant sur une fine base de brioche feuilletée caramélisée.

Chef pâtissier : Alexandre Mornet.



Christophe Hay, soucieux du bien-être de ses clients

lesdelicesdevanessa.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



L'expérience ne serait pas totale sans une nuit sur place.

8 chambres et 4 suites joliment décorées composent l'hôtel. C'est le lieu idéal pour découvrir la région, la vallée de la Loire et ses châteaux. Chambord est à 5 minutes !

lesdelicesdevanessa.com
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



lesdelicesdevanessa.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



La Maison d'à Côté

17 Rue de Chambord
41350 Montlivault

02 54 20 62 30