



Côté Bistrot, pour une pause très gourmande

Christophe et Emmanuelle HAY, ont décidé d'ouvrir leur restaurant Côté Bistrot en juin 2016, motivés par l'envie de rendre la gastronomie accessible à tous, avec une cuisine « bistronomique ». Situé à quelques pas de La Maison d'à Côté, le Côté Bistrot propose une cuisine gourmande, avec toujours la mise en avant de produits frais et en provenance de petits producteurs.

Visuel indisponible

Ambiance décontractée et chaleureuse Côté Bistrot : tables en bois brut, comme les poutres du plafond, pierres et ferronnerie. La décoration de cette salle, d'une cinquantaine de couverts, a été confiée à Caroline Tissier, qui a su créer une atmosphère accueillante avec deux grandes tables d'hôtes au centre de l'espace, sur lesquelles trônent des couverts à l'ancienne, mais des serviettes en tissus (c'est tellement mieux !)

Au service, une équipe jeune et souriante, à l'écoute et bien rodée.

La carte propose chaque mois une sélection de cinq entrées, plats et desserts, avec une formule de 15 à 32€, selon le nombre de plats choisis. Pour le temps de l'apéritif, des assiettes à partager sont proposées : charcuterie de Paul Gillet, friture de Loire, rillettes de bœuf Wagyu, ... de quoi se lécher les doigts !

Aux manettes, c'est l'ancien second de Christophe, Nicolas Aubry, qui dirige la cuisine.

Grâce à son talent, vous pourrez vous régaler de plats savoureux.

©Mildred Forman

Visuels indisponibles

©Julie Limont

Quelques exemples du mois passé

En entrée, un œuf en aigre doux, poitrine de cochon et artichaut. Ce jaune d'œuf rutilant, qui a cuit dans du vinaigre doux, comme un soleil dans l'assiette, provoque une explosion en bouche, relevée avec brio par le tendre duo artichaut/cochon.

La gaufre de pomme de terre, carpe fumée et chantilly à la sarriette, cette dernière est d'une sublime légèreté et apaise la saveur du poisson fumé.

Revenons au poisson du pays avec le Mulet de Loire, asperges vertes « Chambord » et épeautre soufflé. La cuisson est parfaite pour un poisson moelleux et des asperges juste encore un peu craquantes.

©Mildred Forman

Tarte à la rhubarbe meringuée et sorbet fenouil, ce dernier ne fait pas semblant ! C'est un vrai succédané ; certes surprenant mais intéressant et il modère le goût sucré pour un bel équilibre. La meringue est formidablement gourmande et d'une texture irrésistible.

Ce soir-là le bistrot était totalement complet, mieux vaut réserver ...

Visuels indisponibles

©Mildred Forman

Côté Hôtel

Huit chambres doubles raffinées, de 12 à 15 m², offrent une atmosphère douce et sereine, dans l'esprit de cette auberge de campagne. Certaines chambres ont une vue sur un agréable patio où vous pourrez profiter du soleil et les autres sur l'église Saint Pierre (XII^{ème} siècle), magnifiquement rénovée. Décorées de bois et couleurs douces, les chambres sont toutes équipées avec un lit Queen Size, ar conditionné, d'une télévision, bureau, accès Internet, salle de bain avec douche .

www.attitude-luxe.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Le petit-déjeuner est aussi un moment de plaisir à ne pas rater ! Pain frais, encore chaud, viennoiseries et confitures maisons, yaourts de la ferme, fruits frais et bien sûr fromage, charcuterie, œufs, ...

©Julie Limont

Et après une ballade dans l'un des magnifiques châteaux des alentours, allez découvrir le restaurant gastronomique La Maison d'à Côté, deux étoiles au Guide Michelin, vous n'aurez que quelques pas à faire depuis Côté Bistrot.

Lire notre article sur La Maison d'à Côté, et son Chef Christophe Hay

Visuel indisponible

Côté Bistrot

25, rue de Chambord

41350 Montlivault

+ 33 02 54 33 53 06

contact@laisondacote.fr

www.laisondacote.fr

Accès : Situé à 5 minutes de Chambord, 10 minutes de Blois et 2 heures de Paris en Voiture.

Parking extérieur.

Informations pratiques

Fermetures du restaurant :

dimanche soir et lundi

Congés annuels

Du 12 au 18 novembre 2019 inclus

Les 24 et 25 décembre 2019

Du 1er janvier au soir au 20 janvier 2020 inclus

©Mildred Forman