

## MENU DE NOËL

disponible en Click&Collect  
le 23 et 24 décembre

SAINT-JACQUES DE PLONGÉE  
capucine tubéreuse, condiment iodé

...

FOIE GRAS DE VILLERMAIN (supp. 15€)  
confit au sel, panais, persil, vinaigre d'ail des ours

...

CARPE « À LA CHAMBORD »  
truffe, écrevisses, sauce au vin de Cheverny

...

GÉLINE DE TOURAINE  
sucrine du Berry, royale de châtaigne, cresson  
alénois

...


TOMME DE BEAUCE (supp. 5€)  
champignons des caves de Sainte-Maure, baies  
d'épine vinette


...

RONCE DE SOLOGNE  
chocolat Illanka, mûre sauvage, liqueur de ronce

65€ hors boisson

La Maison d'à Côté  
17 rue de Chambord, 41350 Montlivault – France  
+33 (0)2 54 20 62 30  
contact@lamaisondacote.fr | www.lamaisondacote.fr

 La Maison d'à Côté-Christophe Hay

 la\_maison\_da\_cote

## MENU DE LA SAINT-SYLVESTRE

disponible en Click&Collect  
le 30 et 31 décembre

SILURE CUIT AU BOUILLON  
poire de terre, cresson alénois, caviar de Sologne  
grains de sélection

...

TRUFFE MÉLANOSPORUM (supp. 15€)  
en pain vapeur, laitue, sabayon

...

TURBOT DES COTES BRETONNES  
farci aux coquillages, poirée, fumet caramélisé

...

CARRÉ DE BICHE DU DOMAINE DE CHAMBORD  
pain de sucre, pollen, foie gras

...


TOMME DE BEAUCE (supp. 5€)  
champignons des caves de Sainte-Maure, baies  
d'épine vinette


...

VACHERIN  
au Champagne rosé, vanille givrée, citron caviar

85€ hors boisson

La Maison d'à Côté  
17 rue de Chambord, 41350 Montlivault – France  
+33 (0)2 54 20 62 30  
contact@lamaisondacote.fr | www.lamaisondacote.fr

 La Maison d'à Côté-Christophe Hay

 la\_maison\_da\_cote

Pour effectuer votre commande, rendez-vous sur notre site internet :  
<https://www.lamaisondacote.fr/vente-a-emporter/>