

DÎNER DU RÉVEILLON
31 DÉCEMBRE 2019

CAVIAR OSCIÈTRE DE SOLOGNE
betterave chioggia, crème aigrelette
Saumur « Les Salles Martins » 2017, Antoine Sanzay

HOMARD D'ALEXANDRE NAVARRE
laitue, sabayon au corail
Bandol 2015, Château Pibarnon

PAIN VAPEUR
truffe mélanosporum, héliantis, poule faisane
Cour-Cheverny « Romo'Solo » 2008, Luc Percher

TURBOT BRETON
confit au beurre de cerfeuil, pâtes fraîches à la châtaigne
Chassagne-Montrachet 2016, Bernard Moreau

VEGETAL TRUFFE D'ALBA
courge butternut, tapioca
Côteaux du Loir « Rouge Gorge » 2014, Eric Nicolas

BOEUF WAGYU DE NOTRE ÉLEVAGE
fumé au chanvre, chou cabus
Château Pape Clément 1994, Grand Cru Classé à Saint-Emilion

FROMAGE FRAIS DU CROC DU MERLE
jus de cresson alénois
Igp Val de Loire « Cuvée des 500 ans » 2017, Domaine de Chambord

AGRUMES DU JARDIN
en nage glacée, miel, tagette
Vigneti Delle Dolomiti « Manzoni Bianco » 2018, Elisabetta Foradori

GALET CRÊMEUX
vanille de la réunion, truffe, caramel
Champagne Egly-Ouriel « Grand Cru » à Ambonnay

325€ hors boissons

415€ avec accord mets et vins (6cl)

La Maison d'à Côté
17 rue de Chambord, 41350 Montlivault
02 54 20 62 30
contact@lamaisondacote.fr

Ils ont participé au menu avec Christophe Hay
Takahiro Manabe, Baptiste Ingouf, Alexandre Mornet