

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/>