



DÎNER DU
RÉVEILLON
31 DÉCEMBRE 2017

SAINT-JACQUES DE PLONGÉE

céleri, coquillages, algues
Bulle, Hervé Villemade

LANGOUSTINE ET CAVIAR DE SOLOGNE

pomme de terre, cédrat « main de Bouddha »
Vouvray « Le Compte Marc » 2016, Julien Vedel

TRUFFE DE MONT-PRÈS-CHAMBORD

en croûte, foie gras, artichaut
Touraine « Le Brin de Chèvre » 2015, Clos du Tue-Boeuf

SANDRE DE LOIRE CONFIT

héliantis, noisette, truffe d'Alba
Saint-Romain 2015, Alain Gras

HOMARD DE CASIER

betterave, hibiscus, sauce corail
Alsace Pinot Noir « Côte de Rouffach » 2013, René Muré

FILET DE CHEVREUIL

pot au feu de légumes du jardin, cerfeuil, vinaigre à l'ail des ours
Château Dassault 1997, Saint-Émilion Grand Cru Classé

PITHIVIERS AU FOIN

graines de moutarde, truffe melanosporum
Clos de Vougeot Grand Cru 1993, Antonin Rodet

CLÉMENTINE CORSE

fraiche et confite, sorbet fleur d'acacia
Vin Orange « Si Rose » 2104-2015, Domaine Binner

CHOCOLAT SÃO TOMÉ

comme un baba, vanille, passion, gingembre
« Volupté » 2015, Domaine de la Renne

215€ hors boissons

295€ avec accord mets et vins (6cl)

La Maison d'à Côté

17 rue de Chambord, 41350 Montlivault

02 54 20 62 30

Facebook : La Maison d'à Côté par Christophe Hay

Instagram : @haychrist