

MENU DE LA SAINT SYLVESTRE

Disponible en Click&Collect
le 30 et 31 décembre

ASSORTIMENT DE 3 AMUSES BOUCHE (supp 9€)

Tartelette au cèpe
cousin farine de lentille, esturgeon fumé
Arlette truffe d'Alba, lard paysan



CAVIAR DE SOLOGNE GRAINS DE SÉLECTION poire de terre, cresson, silure cuit au bouillon



TRUFFE DE MONT-PRÈS-CHAMBORD (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 de l'île de karikouïé, citron caviar

85€ hors boissons

Notre sélection de vins

Pétillant :

Saumur « Gabriel » collection privée la maison d'à côté 9€

Blancs :

Montlouis-sur-Loire « mes Bournais » Francois Chidaine 2017- 28€

Pouilly-Loché domaine Jules Desjourney 2015- 29€

Condrieu « La combe de Mallevall » 2018- 37€

Rouges :

Bourgueil « les Marsaules » Pierre et Rodolphe Gaultier- 22€

Chassagne-Montrachet Domaine Fontaine-Gagnard 2017- 31€

Côte Rôtie Stéphane Ogier 2018- 41€

Saint-Emilion Grand cru classé Château Dassault 1997- 41€

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, Nicolas Aubry