



La Table d'à côté ouvre, mardi, à Limère



ARDON ■ L'oeuf de poule Araucana, langoustine, fenouil, poivre de Timut et la poularde du Gâtinais, carottes du jardin, chou tatsoi, vinaigre de sureau, apparaissent au menu dégustation (59€). Autant de saveurs qui, comme l'olivet cendré, mousse légère, épeautre soufflé, fleurs et herbes sauvages, feront sans nul doute très vite le renom de l'enseigne. Mardi prochain, Christophe Hay, 41 ans, chef étoilé de Montlivault (Loir-et-Cher), ouvre sa « Table d'à côté », face au golf de Limère, à Ardon.

Dans une subtile déco contemporaine signée de Caroline Tissier, où les fourneaux semblent faire incursion parmi les convives, la maison est confiée à Aurélien Largeau, bras droit du chef étoilé depuis plus de deux ans. Lui, l'enfant de l'île de Ré défendra les produits de la mer en écho aux poissons de Loire, chers au coeur de Christophe Hay. Il proposera, en outre, une « Formule midi » à 32€. (Contact : www.latabledacote.fr; 02.38.61.48.07)