

# LA TABLE D'À CÔTÉ

CHRISTOPHE HAY

## MENU À EMPORTER 29 €

DU 27 Octobre au 1er Novembre

***Tourteaux***  
courge, tapioca



***Pintade d'Adèle***  
choux pointu, risotto de sarrasin



***Pomme façon Tatin***  
crèmeux vanille

## LES À COTÉS

**Assortiments de fromages affinés** 5€  
de producteurs locaux

**Pithiviers cendré** 5€  
granola de céréales, lait d'orge, fleurs et herbes sauvage

**Beurre à la feuille de Figuier** 4€  
100 g

*Afin d'accompagner votre repas comme il se doit découvrez notre sélection de vin à la page suivante*

Prise de commande jusqu'à 10h du matin par email uniquement, retrait au restaurant de 15h à 20h30

200 ALLÉE DES 4 VENTS, 45160 ARDON | CONTACT@LATABLEDACOTE | FR+33 2 38 61 48 07

# ~~~ NOTRE SÉLECTION DE VIN ~~~

## VINS BLANCS 75CL

N.M Ruinart "Brut", à Reims	39€
N.M Saumur "Gabriel", par La Maison d'à Côté	9€
2015 Anjou "XL", Domaine de la croix des Loges	12€
2018 Touraine "Lisy", Pour La Maison d'à Côté	9€
2018 Chablis, Domaine Isabelle et Denis Pommier	18€
2017 Condrieu "Les grandes Chaillées", Domaines Stéphane Montez	33€

## VINS ROUGES 75CL

2015 Chinon "La Croix Boissée", Domaines de Bel Air	18€
2018 Touraine "Maelys", pour La Maison d'à Côté	9€
2015 Savigny-les-Beaune, Domaine Maillard et Fils	26€
2017 IGP Pays d'Oc "Carignan", Domaine les janelles	9€
2014 Chateau Chasse Spleen, Moulis en Medoc	38€

## VIN ROSÉ 75CL

2018 Côtes de Provence "Première", Domaine Daint André de Figuière	15€
--	-----