



DÎNER DU RÉVEILLON
31 DÉCEMBRE 2019

CAVIAR OSCIÈTRE DE SOLOGNE
choux fleurs, spiruline de Sologne, velouté de cresson alénois
Touraine « Cœur de Roche » 2017, Jean-François Mérieau

~~~~~  
LANGOUSTINES PÔCHÉES  
consommé de crustacés, daikon, citronnelle  
*Igp Val de Loire « Romorantin » 2018, Domaine de Chambord*

~~~~~  
QUENELLES DE POULARDE
truffe melanosporum, artichaut
Savennières « Clos du Papillon » 2015, Evelyne de Pontbriand

~~~~~  
SAINT-JACQUES DE LA BAIE DE SEINE  
cuites en coquille, sarrasin, cerfeuil tubéreux  
*Meursault « Limozin » 2017, François Buisson*

~~~~~  
FILET DE BŒUF À LA FICELLE
foie gras, moelle, trompette de la mort, sauce périgéoux
Château Monbousquet 2012, Saint-Emilion Grand Cru

~~~~~  
VACHERIN FRIBOURGEOIS  
brioche feuilletée, condiment champignons  
*La Palma « Negramoll » 2016, Mattias y Torres*

~~~~~  
MAIN DE BUDDHA CONFITE
meringue au Sechuan du jardin
Saké « Shockikubai », Mio

~~~~~  
CHOCOLAT ORIGINE OUGUANDA  
truffe noire, caramel, tanaïsie  
*Surôtin « Vieilles Réserve », Laurent Rabier*

185€ hors boissons

275€ avec accord mets et vins (6cl)

La Table d'à Côté  
200 allée des 4 vents, 45160 Ardon-Orléans  
02 38 61 48 07  
contact@latabledacote.fr

Ils ont participé au menu avec Christophe Hay  
Aurélien Largeau, Gautier Blandin, Marie Maigre, Bastien Amiard