

MENU DE NOEL 40€00

Amuse-bouche

Cuillère apéro de confit de figues et foie gras agrémenté de figues fraîches

Et

verrine kiwi saumon

Entrée

Velouté de cèpes au foie gras et éclats d'amandes

Ou

Aumônière de boudin blanc d'autruche sur lit de champignons sauvages à l'ail

Plat

Aiguillettes de veau sauce foie gras, pommes de terre sautées à la sarladaise, carottes vichy

Ou

Dos de cabillaud sauce homard, riz parfumé, trio de légumes

Fromage

Assortiment de fromages du terroir

Dessert

Brochette XL de fruits frais et fruits confits artisanaux

Ou

Plum-pudding et sa sauce au rhum

MENU DE LA SAINT-SYLVESTRE 45€00

Amuse-bouche

Brochette crevette sauvage, viande de grison et

Cuillère apéro gelée de vin blanc artisanal et flétan

Entrée

Assiette de foie gras artisanal, poché au vin rouge et épices sur pain d'épices maison avec accompagnement

Ou

Assiette saumon gravlax et flétan avec accompagnement

Plat

Pavé d'autruche sauce échalotes, écrasé de pommes de terre à la crème, endives braisées

Ou

Sole à la sauce citron, riz sauvage, poêlée de légumes

Fromage

Assortiment de fromages du terroir

Dessert

Pain perdu de pain d'épices maison accompagné d'une poire pochée aux épices

Ou

Crème chocolat accompagnée de clémentines chocolat pistache

MENUS ENFANTS 15€00

Amuse-bouche

Verrines pêches et thon

Plat

Gratin de coquillettes, jambon fumé, saucisses et béchamel

Ou

Burger cheddar frites au four

Dessert

Crinkles chocolat



*Joyeuses fêtes de fin
d'année*



*La ch'tite
cuisine
d'Angèle*

Tél: 06 17 01 23 57

Web: www.lachtitecuisinedangele.fr

Mail: lachtitecuisinedangele@gmail.com

Facebook: [lachtitecuisinedangele](https://www.facebook.com/lachtitecuisinedangele)



*Menus de
Fin d'année
2021*



NOËL & NOUVEL AN