



Carte des fêtes de La Maison Lambert

Nos entrées froides

Saumon fumé ficelle

Saumon fumé sauvage

Bûche de Langouste thym et citron

Pâté en croûte crémeux de thon

Mousse de canard

❖ Pâté en croûte au foie gras de canard maison

❖ Pâté en croûte au foie gras de canard, figues et Byrrh

❖ Terrine au foie gras de canard, figues et pain d'épices

Galantine précieuse

Nos foies gras de canard mi-cuit maison, sous vide

❖ Terrine de foie gras de canard maison

❖ Foie gras mi-cuit nature

❖ Foie gras mi-cuit au porto et morilles

Nos plats traiteur

Sauté de kangourou

❖ Surprise de volaille sauce au foie gras et muscat

Paupiette de saumon sauce Riesling

❖ Sauté de veau sauce forestière et marrons



Fait maison

Prix en magasin



Carte des fêtes de La Maison Lambert

Nos entrées chaudes

- Coquille Saint-Jacques et fruits de mer
- Tourte noix de Saint Jacques et ris de veau
- Éclair royal foie gras et cèpes
- Bouchée à la reine aux ris de veau
- Escargots farcis

Nos boudins blancs maison

- Boudin blanc nature
- Boudin blanc au foie gras de canard
- Boudin blanc aux morilles
- Boudin blanc aux truffes 1%
- Boudin blanc aux escargots

Accompagnements

- Gratin dauphinois nature
- Gratin dauphinois aux cèpes maison
- Gratin dauphinois à la truffe d'été
- Poêlée de champignons sauce Madère maison

Nos plateaux à partager (sur commande)

- Plateau avec notre charcuterie maison
- Plateau de fromages
- Plateau raclette