

# 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 mis-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

- Coquillettes 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