

MAISON LAMBERT TRAITEUR RESTAURANT L'IMPROBABLE

MENU de groupe du 1er avril au 15 juin 2022

Inclus : Entrée, plat, dessert, ½ bouteille de vin.

65€ pp (dîner)

55€ pp (déjeuner)

Coupe de cava (+7 euros).

Bouteille de champagne (+79 euros)

Formule cocktail (+13 euros).

Mise en bouche (+5 euros).

Eau (+6 euros la 1/2 bouteille).

Entrées :

- Saumon « belle vue » / cuisson à 50 degrés / asperges / jaune d'œuf parfait
- Gyozas (3 pièces) / effiloché de canard laqué / jus tranché au sésame / choux chinois
- Rosace de Bœuf Holstein / compressé de tomates / burrata / extraction d'ail des ours
- Tartare végétal / tofu / aubergine confite / sésame / ponzu ** végété

Plats :

- Poitrine de cochon de confit et mariné 24 h / jus corsé au miso / mille-feuilles de bintjes et nori & fèves en tout genre
- Gambas crousty / chapelure d'herbes / sauce vierge & salicorne / vinaigrette tranchée au lait fermenté
- Volaille jaune / jus corsé à l'ail noir / morilles farcies aux solilesses / dauphines mais (+5 euros)
- Artichauts / asperges AAA / tikka massala / shizo / micro pousses ** végété

Desserts :

- Panna cocotta / rhubarbe / crumble de graines
- Comme un bountty / crémeux de coco / crumble de cacao

** végété