

CARTE DE SEPTEMBRE

LA HUTTE LURETTE

ENTRÉES FROIDES

L'assiette de l'écailler	23€
Le carpaccio de langue de bœuf, vinaigrette et condiments	22€
Le saumon fumé maison	22€

ENTRÉES CHAUDES

L'escalope de foie gras, coulis de butternut, noisettes toréfiées	23€
Les noix de St Jacques au beurre de pamplemousse	23€
Les scampis au curry rouge, lait de coco	22€

PLATS

La cuisse de lapin farcie tagliatelle aux 4 fromages	28€
Le loup de mer coulis de poivrons doux	28€
Les joues de porc à la bière d'Orval, croquettes aux lardons et légumes	28€
Les ris de veau croustillants Béarnaise	36€
L'entrecôte poivre, béarnaise, beurre maître d'hôtel, frites et salade	34€
La sole meunière	PRIX DU JOUR

FROMAGES & DESSERTS

Le chèvre chaud aux figues rôties	9€
Le dôme chocolat cerise « façon Mon Chéri »	9€
La pêche pochée sorbet pêche de vigne	9€
Le sabayon classique	9€

MENU ENFANTS

La croquette de fromage	
La volaille ou le poisson et garnitures	20€
La glace	



La Hutte Lurette