

CARTE D'OCTOBRE

LA HUTTE LURETTE

ENTRÉES FROIDES

La salade périgourdine	23€
La déclinaison de saumon	23€
Le saumon fumé maison	23€

ENTRÉES CHAUDES

L'œuf poché aux giroles	23€
Le filet de turbot salsifis et panais	23€
Les scampis « Hutte Lurette »	23€

PLATS

Le civet de biche à l'ancienne	30€
Le filet de biche grand veneur	36€
·La ballotine de volaille à la Brabançonne	28€
·Le filet de sandre, coulis de petits pois, pomme nature	30€
·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 Brie de Meaux, salade croquante	9€
·Le crumble aux poires et pommes glace vanille	9€
Le duo de mousses au chocolat	9€
·Le nougat glacé aux fruits confits coulis de fruits rouges	9€

MENU ENFANTS

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



La Hutte Lurette