

CARTE DE JUIN

LA HUTTE LURETTE

ENTRÉES FROIDES

- Le carpaccio de veau mariné au citron vert 22€
- Le gravlax de saumon sauce au miel 22€

PLATS

- Les côtes de porcelet jus corsé 30€
- Le bonbon de volaille au fromage d'Orval 30€
- L'entrecôte de bœuf beurre maître d'hôtel, béarnaise ou poivre 34€
- Les ris de veau croustillants Béarnaise 36€
- La sole meunière 39€
- Le pavé de saumon grillé aux asperges béarnaise 28€

ENTRÉES CHAUDES

- Le filet de dorade sauce vierge 23€
- L'oeuf poché mousseline et crevettes grises 23€
- Les scampis pastis et lardons 23€
- Les asperges flamandes ou Mousseline 23€

FROMAGES & DESSERTS

- Le camembert gratiné aux pommes et mouillettes 9€
- La crumble à la rhubarbe 9€
- Le café glacé 9€
- La tarte Tatin aux pommes caramélisées 9€

MENU ENFANTS

- Les croquettes de fromage
- La volaille ou le poisson et garnitures 20€
- La glace



La Hutte Lurette