

CARTE D'AÔÛT

LA HUTTE LURETTE

ENTRÉES FROIDES

Le tartare de crabe, avocat et pamplemousse	22€
La tarte fine aux tomates confites et burrata, huile d'herbes	22€
Le saumon fumé maison et toasts	22€

PLATS

La canette aux pêches et balsamique Gratin dauphinois	30€
Le tournedos d'agneau, frites de polenta au chorizo	30€
Le filet de bar sauce vierge, taboulé au citron vert	30€
L'entrecôte de bœuf beurre maître d'hôtel, béarnaise ou poivre	34€
Les ris de veau croustillants Béarnaise	36€
La sole meunière	PRIX DU JOUR
Le tartare de bœuf, salade et pommes frites maison	28€
La salade de la mer, scampi, saumon et crevettes sauce aux fines herbes	28€

ENTRÉES CHAUDES

Les goujonnettes de Sébaste sauce tartare	23€
L'escalope de ris de veau braisée moutarde à l'ancienne	23€
Les scampis crème ail	23€

FROMAGES & DESSERTS

Le croquant de chaumes et jambon du pays	9€
Le tiramisu au citron vert	9€
La brochette d'ananas caramélisée	9€
Le brownie aux pistaches	9€

MENU ENFANTS

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