

CARTE DE NOVEMBRE

LA HUTTE LURETTE

ENTRÉES FROIDES

Le filet de truite fumée et betterave	23€
La déclinaison de biche	23€
Le saumon fumé maison	23€
La terrine de foie gras et confits	23€

PLATS

Le civet de biche à l'ancienne	30€
Le filet de biche poivrade	36€
La cuisse de canard confite	30€
Le filet de St-Pierre à l'ostendaise	30€
Le ris de veau croquant aux grains de Meaux, garnitures automnales	32€
L'entrecôte poivre, béarnaise, beurre maître d'hôtel, frites et salade	34€
Le dos de cabillaud, sauce mousseline, pomme vapeur	32€

ENTRÉES CHAUDES

Le feuilleté de pleurotes aux girolles	23€
La soupe de poissons et sébaste	23€
Les scampis pastis lardons	23€

FROMAGES & DESSERTS

Le Chaumes gratiné	9€
Le sabayon et glace vanille	9€
Tout autour de la poire	9€
Le moelleux au chocolat et glace	9€

MENU ENFANTS

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



La Hutte Lurette