

CARTE DE NOVEMBRE

LA HUTTE LURETTE

ENTRÉES FROIDES

Le saumon fumé par nos soins	22€
Le tartare de biche à la truffe, copeaux de comté	22€
La ballotine de truite saumonée	22€

ENTRÉES CHAUDES

Le chou farci aux ris de veau, coulis de potimarron, chips de betterave	23€
Les 6 huîtres gratinées	23€
Les scampi crème d'ail	23€

PLATS

Le tournedos de saumon à la Ciboulette, stoemp de légumes	28€
Le pigeonneau coulis de petits Pois, carottes confite	34€
L'entrecôte de bœuf aux 3 baies, béarnaise, champignons	34€
Le ris de veau croquant béarnaise	36€
La sole meunière	36€
Le civet de biche à l'ancienne	28€
Le filet de biche aux girolles	36€

FROMAGES & DESSERTS

Le cromesquis d'Orval	9€
Le sabayon et sa glace	9€
La tarte Bourdaloue aux poires	9€
Le nougat glacé coulis de fruits	9€
La Dame blanche, brésilienne	9€

MENU ENFANTS

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



La Hutte Lurette