

CARTE DE SEPTEMBRE

LA HUTTE LURETTE

ENTRÉES FROIDES

L'assiette de l'écailler	21€
Le carpaccio de langue de bœuf, vinaigrette et condiments	21€
Le saumon fumé maison	21€

PLATS

Le filet de canette aux pêches, légumes de saison, pommes gaufrettes	28€
Le filet de plie, beurre de câpres, légumes et pommes vapeur	28€
Les joues de porc à la bière d'Orval, croquettes aux lardons et légumes	28€
Les ris de veau croustillants Béarnaise	36€
La sole meunière	36€

ENTRÉES CHAUDES

Le filet de bar à l'huile d'olive, artichaut tomate et olives noires	22€
La croquette de volaille maison, compotée de tomates	22€
Les scampis au curry rouge, lait de coco	22€

FROMAGES & DESSERTS

La terrine de fromages, crème d'ail	9€
Le brownies au chocolat et fruits secs, glace au caramel au beurre salé	9€
La tartelette aux myrtilles	9€
Le nougat glacé, coulis de fruits rouges et nougatine	9€

MENU ENFANTS

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



La Hutte Lurette