

# CARTE D'AVRIL

LA HUTTE LURETTE

## ENTRÉES FROIDES

Le tartare de thon rouge, huile de sésame, crème légère au Wasabi, pain d'épeautre 23€

Le jambon du pays et asperges, vinaigrette aux herbes 23€

Le saumon fumé par nos soins, toasts et garnitures 23€

## PLATS

Le pavé d'agneau au thym, pomme Macaire aux olives et tian 34€

Le dos de cabillaud aux asperges sauce mousseline 34€

Le tournedos de saumon béarnaise, légumes printaniers 32€

Le suprême de pintade risotto aux morilles 32€

L'entrecôte de Bœuf, sauce poivre concassé, béarnaise ou beurre Maître d'hôtel, pommes frites et garnitures 34€

Les noix de ris de veau croquantes sauce béarnaise 36€

## ENTRÉES CHAUDES

La poêlée de ris de veau aux asperges vertes et blanches 23€

Les noix de Saint-Jacques aux agrumes, purée de céleri 23€

Les scampis à l'indienne 23€

## FROMAGES & DESSERTS

La tartelette aux fromages et salade 9€

Le moelleux au chocolat et crème anglaise 9€

Le soufflé glacé au Grand Marnier, oranges confites 9€

La brochette d'ananas caramélisée, glace rhum raisins 9€

La dame blanche 9€

La brésilienne 9€

Le choix de sorbets 9€

## MENU ENFANTS

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