

CARTE DE JUILLET

LA HUTTE LURETTE

À PARTIR DU 04 JUILLET AU SOIR

ENTRÉES FROIDES

Le cocktail de crevettes et scampi
et sa sauce 23€

La tarte fine aux tomates confites,
burrata crémeuse et huile d'herbes 23€

Le saumon fumé par nos soins
et ses toasts 23€

PLATS

Le tournedos de bœuf Helder, pommes
pont neuf et légumes de saison 34€

Le filet de sandre, légumes de saison et
beurre d'herbes, pomme nature 34€

La brochette de gambas, st Jacques,
saumon et cabillaud, riz pilaf 34€

La cuisse de volaille farcie aux
écrevisses, sauce Nantua
tagliatelle à l'encre de seiche 34€

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€

Le steak tartare, salade
et pommes frites 25€

La salade de la mer, gambas, st
jacques, saumon fumé, écrevisses 25€

La salade césar, salade iceberg,
poulet, parmesan et croûtons 25€

ENTRÉES CHAUDES

La fleur de courgette farcie aux
crevettes grises sauce mousseline 23€

La compressée de queue de bœuf,
noix de cajou et jus corsé 23€

Les scampis crème ail et ciboulette 23€

FROMAGES & DESSERTS

La figue rôtie au bleu d'Auvergne 9€

La soupe de fruits rouges
et sorbet du jour 9€

Le tiramisu au citron et limoncello 9€

Le chaud froid tout chocolat 9€

La dame blanche, la brésilienne,
le choix de sorbets 9€

La coupe aux fraises "Hutte Lurette" 10€

MENU ENFANTS

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



La Hutte Lurette