

CARTE DE JUIN

LA HUTTE LURETTE

ENTRÉES FROIDES

- Le carpaccio de bœuf roulé,
mozzarella et tomates séchées 23€
roquette, parmesan, vieux balsamique
- Le bavaois de betterave, dés de 23€
pommes, truite fumée et perles de yuzu
- Le saumon fumé par nos soins 23€
et ses toasts

PLATS

- Les côtes de porcelet aigre-doux, 34€
poêlée de légumes au thym
- Le pavé de saumon grillé, béarnaise, 34€
pommes gaufrettes
- Le filet de plie au beurre de câpres, 34€
pommes et légumes vapeur
- Le croustillant de volaille au fromage 34€
d'Orval, jambon du pays, mesclun
pommes grenailles
- L'entrecôte de Bœuf, sauce poivre 34€
concassé, béarnaise ou beurre Maître
d'hôtel, pommes frites et garnitures
- Les noix de ris de veau croquantes 36€
sauce béarnaise

ENTRÉES CHAUDES

- Les ravioles de langoustines à la 23€
ricotta, crème légère de crustacés
- L'œuf poché « Poulette Royale » et 23€
croûtons
- Les scampis pastis lardons 23€

FROMAGES & DESSERTS

- La croquette de camembert 9€
et poires caramélisées au calvados
- Le crumble à la rhubarbe, 9€
glace vanille
- Le café glacé 9€
- Le croquembouche aux fraises 9€
- La dame blanche 9€
- La brésilienne 9€
- Le choix de sorbets 9€
- La coupe aux fraises « Hutte Lurette 9€
»

MENU ENFANTS

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