

CARTE D'AÔÛT

LA HUTTE LURETTE

À PARTIR DU 01 AOÛT AU SOIR

ENTRÉES FROIDES

- Le vittello tonnato, veau sauce aux câpres et parmesan 23€
- Le tartare de crabe, crevettes et pamplemousse rose 23€
- Le saumon fumé maison et toasts 23€

PLATS

- Les côtes d'agneau grillées, nem d'épaule confite, Tian de légumes et gâteau de polenta 34€
- Le dos de cabillaud, purée aux olives et poêlée d'artichauts 34€
- Le filet de canette aux pêches, légumes au balsamique et gratin dauphinois 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, saumon fumé, crevettes grises et scampis 25€

ENTRÉES CHAUDES

- Le mi-cuit de thon et légumes croquants, huile de sésame 23€
- L'escalope de foie gras de canard poêlé aux framboises 23€
- Les scampis au curry et légumes croquants 23€

FROMAGES & DESSERTS

- Le brie farci au mascarpone et fruits secs, salade croquante 9€
- Le duo de mousse au chocolat 9€
- La crème brûlée à la lavande 9€
- Les mini tartelettes aux myrtilles 9€
- La dame blanche, la brésilienne, le choix de sorbets 9€
- La coupe aux fraises « Hutte Lurette » 10€

MENU ENFANTS

- Les croquettes de fromage
- La volaille ou le poisson et garnitures 20€
- La glace