

# CARTE DE MAI

LA HUTTE LURETTE

## ENTRÉES FROIDES

- Le saumon fumé et asperges,  
vinaigrette aux agrumes 23€
- Le carpaccio de langue de veau,  
condiments aux herbes 23€

## PLATS

- Le filet mignon de porc bardé farci  
au fromage d'Orval, Rösti maison 32€
- Le pot au feu de la mer au beurre  
safrané, légumes croquants,  
pomme nature 34€
- Le dos de cabillaud, cœur  
d'artichauts et olives, beurre blanc  
Écrasée de pomme de terre 34€
- La ballotine de volaille aux  
asperges, sauce crémée de  
ciboulette, pomme Duchesse 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€

## ENTRÉES CHAUDES

- Les asperges à la flamande  
ou sauce mousseline 23€
- L'escalope de foie gras de canard,  
pommes caramélisées, pain d'épices 23€
- Les scampis « Hutte Lurette » 23€

## FROMAGES & DESSERTS

- La terrine de fromages  
et crème d'ail 9€
- La crème brûlée 9€
- L'omelette Norvégienne 9€
- Le cheesecake aux fraises 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, 20€  
La glace



La Hutte Lurette