

# Les spécialités du Lutrin

## Les prémices du chef...

<i>Le poêlon d'escargots de Bourgogne « façon Lutrin » (x 12 pièces)</i>	18,00 €
<i>Burgundy garlic snails' gratin (x 12) with butter and parsley</i>	
<i>Tête de veau et légumes à l'ancienne, cuisinés en consommé, sauce ravigote</i>	18,00 €
<i>Old-fashioned calf's head, "ravigote" sauce and seasonal vegetables</i>	
<i>Douze huîtres de Bouzigues, vinaigre à l'échalote, pain de seigle et citron</i>	20,00 €
<i>Twelve Bouzigues oysters, served with toast and seasoning</i>	
<i>Trilogie de foie gras de canard : cuit au torchon, poêlé à cœur et notre marbré</i>	26,00 €
<i>Duck Foie-Gras Trilogy: marbled, old-fashioned and pan-fried, served with toasts and onion marmalade</i>	
<i>Cuisses de grenouilles sautées en persillade "façon grand-mère"</i>	22,00 €
<i>Frog legs sauteed in parsley "granny's recipe"</i>	

## Mets aux saveurs d'Automne ...

<i>Omelette aux cèpes cuisinés à l'huile d'olive (en saison...)</i>	20,00 €
<i>Wild mushroom omelette cooked in olive oil</i>	
<i>Crème de potiron à l'huile d'olive et aux dés de roquefort</i>	12,50 €
<i>Cream of pumpkin soup cooked with olive oil and diced roquefort cheese</i>	
<i>Gibier de saison : Médaillon de Biche sauce Grand Veneur, gelée de groseilles et garnitures automnales</i>	24,00 €
<i>Seasonal venison : Roast filet of deer served with sauce "Grand Veneur", gooseberry jelly and autumn vegetable</i>	
<i>Gibier de saison : Civet de sanglier cuisiné au coin du feu servi en cocotte</i>	22,00 €
<i>Seasonal venison : Civet of potted wild pork, old fashion recipe</i>	
<i>Filet de turbot aux morilles, pommes tournées et compotée de légumes</i>	28,00 €
<i>Turbot filet with sweet mushroom sauce, old-fashioned potatoes and family recipe</i>	



## Marée et terroir de France...

<i>Daurade royale <u>ou</u> loup entiers grillés à la plancha</i>	<del>24,00 €</del> 22,00 €
<i>Whole grilled golden bream <u>or</u> sea bass on the board</i>	
<i>Carré d'agneau rôti façon crumble, persillade légèrement moutardée</i>	24,00 €
<i>Breadcrumbs rack of lamb roasted with parsley and French mustard</i>	
<i>Bourride provençale de lotte aux crustacés, aux moules et son aioli</i>	28,00 €
<i>Provençal "Bouillabaisse" with monkfish, mussels, crayfish soup and garlic mayonnaise</i>	
<i>Cassolette de ris de veau braisés au champagne et aux girolles</i>	26,00 €
<i>Oven baked sweetbreads braised with champagne and wild mushrooms</i>	
<i>Châteaubriand de bœuf, sauce béarnaise faite maison (pour deux personnes)</i>	50,00 €
<i>Beef Chateaubriand with homemade béarnaise sauce (for two people)</i>	
<i>Rognons d'agneau grillés au bacon, gratin dauphinois et légumes de Provence</i>	22,00 €
<i>Lamb kidneys served with bacon, potatoes au gratin and Provençal vegetables</i>	

## Les douceurs et fromages

<i>Café ou thé Gourmand du Lutrin (3 gourmandises pour accompagner votre boisson)</i>	8,00 €
<i>Espresso or tea served with three sweet delicacies</i>	
<i>Assortiment de fromages du Sud de la France : chèvre, banon et roquefort</i>	12,00 €
<i>Selection of French cheeses : goat cheese, banon and Roquefort</i>	
<i>Soufflé au Grand Marnier maison (à commander en début de repas)</i>	<del>15,00 €</del> 13,00 €
<i>Grand Marnier Soufflé (order at the beginning, please)</i>	
<i>Assiette gourmande aux "Mille et un desserts"</i>	12,00 €
<i>Sweet death by sugar</i>	
<i>Assiette tout chocolat : Mélange de mousse, fondant, glace et biscuits chocolatés</i>	10,00 €
<i>Death by chocolate (several chocolate dilates)</i>	