

Une carte **HoB** -tits oignons



Cette carte est le reflet de ce que nous sommes : une maison vivante, une cuisine sincère et l'envie simple mais essentielle de vous faire passer un bon moment.

Ici, rien n'est laissé au hasard. Elaborée en cuisine par **Mélissa, notre hob'cheffe et Kenzo** ; notre carte met en avant les produits de saison, les commerçants de notre village et de notre région que nous affectionnons et soutenons fièrement.

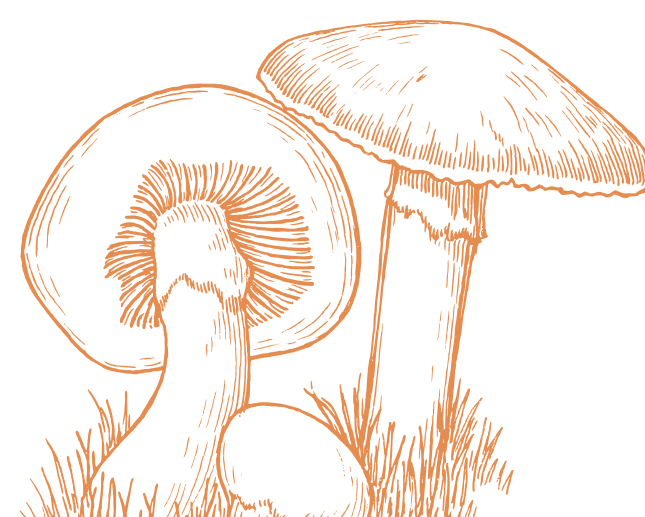
Chaque assiette raconte une histoire de goût, de lien et de territoire.



Evi HoB

Notre **HoB** -jectif

est de vous faire vivre un
moment d'exception





Menu du marché

Hobtits oignons

Chaque semaine,

De nouvelles saveurs à découvrir, au gré des inspirations de notre Hob'Cheffe et des produits du moment !

Servi à l'heure du déjeuner, du mercredi au vendredi

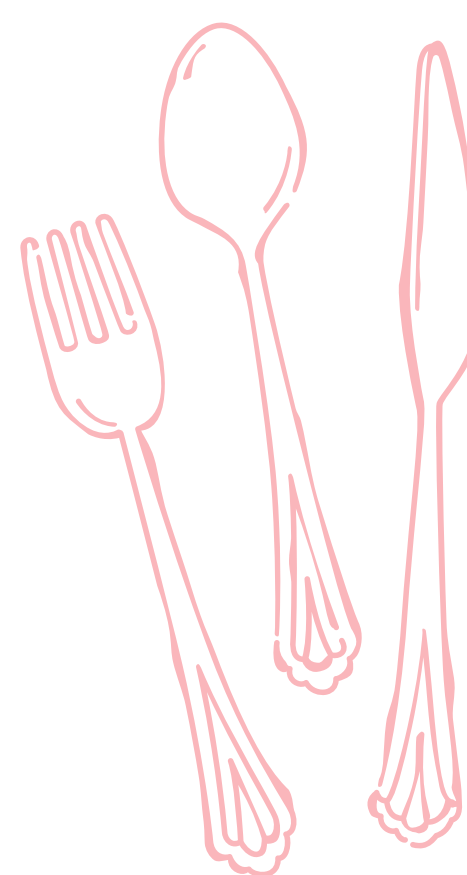
FORMULE 2 PLATS : 18 €

Entrée + plat ou plat + dessert

ou

FORMULE 3 PLATS : 24 €

Entrée + plat + dessert



Curieux de découvrir le menu de la semaine ?

Rendez-vous sur nos réseaux sociaux



@hob_fortdupre



 Hob Fort du Pré

Pour toute intolérance et allergie, merci de nous tenir informés

Toutes nos viandes sont d'origine U.E.

Prix nets service compris

Menu gourmand

HoBtits oignons

Choisir une entrée, un plat et un dessert **39 €**

Entrées

16 € à la carte

Velouté de champignons et poêlée de châtaignes
Pain aux châtaignes légèrement fumées

Terrine de lapin maison et pistache
Mélange de jeunes pousses et son toast grillé

Salade de lentilles vertes du Puy-en-Velay et œuf parfait
Vinaigrette aux feuilles de verveine et ses pickles

Plats

24 € à la carte

Paleron de bœuf confit au vin de syrah
Mousseline légère de pomme de terre et jus réduit à l'ail noir

Truite entière du Mézenc et céleri-rave
Légumes de saison et sauce vierge à la livèche

Le plat Végé : Crique ardéchoise 
Jardinière de légumes et tomme en salade

Fromages

+ 7€ au Menu

L'assiette de trois fromages
ou **Faisselle de fromage frais**

Desserts

9 € à la carte

Choco-Cèpes
Chocolat Weiss® 55 % en textures, poudre de cèpes

Mille-feuilles de pommes
Sorbet Calvados

Tarte aux noix de Grenoble
Sorbet au lait Ribot

La liste des allergènes est librement consultable sur demande.

Nos glaces et sorbet sont réalisés sur place, nos viandes sont d'origine de l'Union Européenne.

Prix nets



Menu gourmand

Ho♥tits oignons

Le Menu Récréation pour nos p'tits potes, les enfants !



UNE BOISSON

Jus de fruit ou sirop à l'eau

+

UN PLAT

au choix parmi la carte, portion enfant

+

UN DESSERT

Glace ou salade de fruits ou yaourt

16 €

Jusqu'à 12 ans

Un Ludocolor à colorier



=

+ 6€

Bonne dégustation

Pour toute intolérance et allergie, merci de nous tenir informés

Toutes nos viandes sont d'origine U.E.

Prix nets service compris

Une cuisine Hobbits oignons

Menu Dégustez-moi

Une entrée, plat, fromage, dessert **56 €**
Deux entrées, plat, fromage, dessert **62 €**

Entrées

Foie gras de canard mi-cuit, figue pochée au Porto,
condiments acidulés et sa brioche toastée

et/ou

Escargots d'Yssi (Haute-Loire) sur sa gaufre salée,
beurre persillé au sapin, noisettes torréfiées

Plats

Noix de Saint-Jacques rôties, émulsion au Champagne,
risotto de céleri à la truffe noire d'automne

ou

Chevreuril rosé, pomme Anna et panais rôtis,
champignons des bois et jus de gibier

Fromages

Faisselle de fromage blanc de vache

ou

Assiette de 3 fromages sélectionnés

Desserts

Dessert à choisir
dans le "Menu de saison"

La liste des allergène est librement consultable sur demande.

Nos glaces et sorbet sont réalisés sur place, nos viandes sont d'origine de l'Union Européenne.

Prix nets

