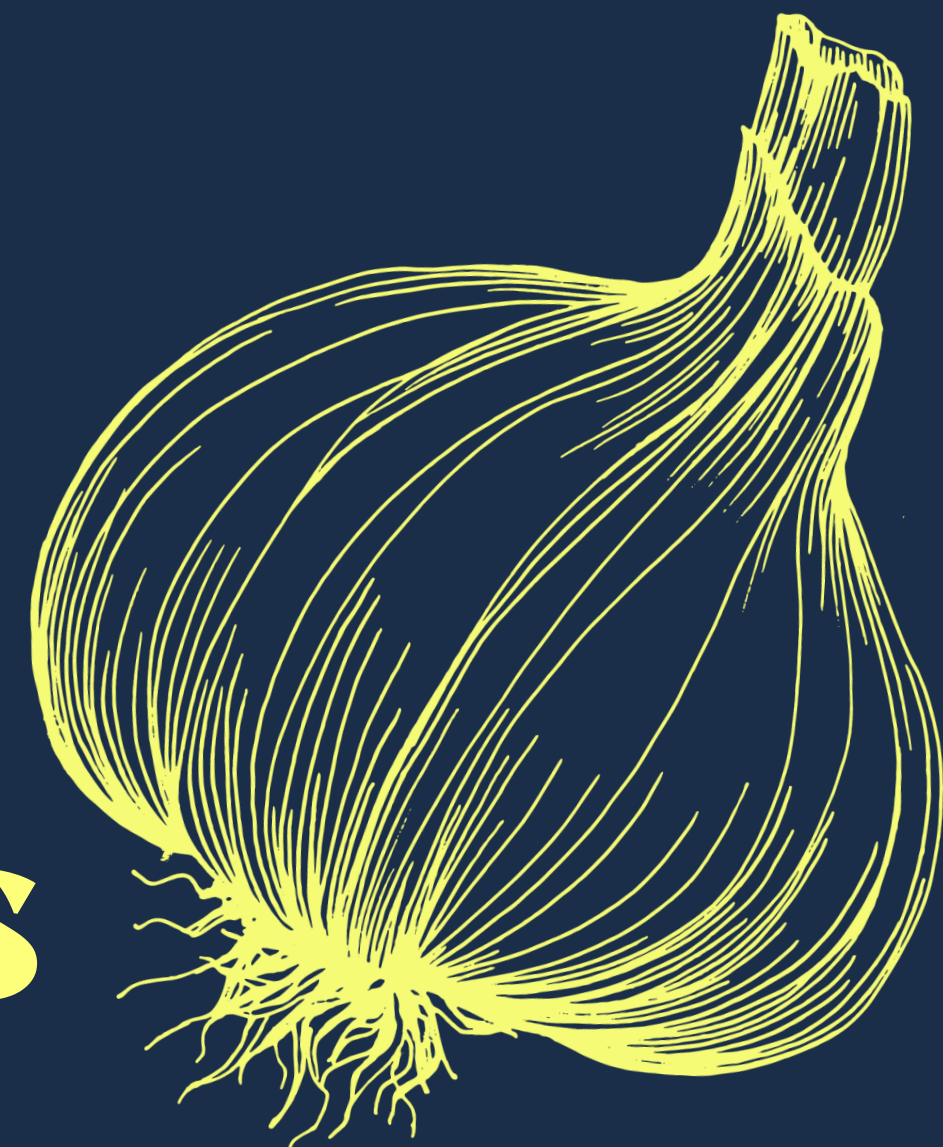


# Une carte **HO** **-tits oignons**



Bienvenue chez nous.

À Saint-Bonnet-le-Froid, village gourmand où le partage et le bon vivre font partie du quotidien, nous avons choisi d'être avant tout des aubergistes.

Des gens qui aiment recevoir, rassembler et créer des moments vrais autour de la table.

Ici, rien n'est laissé au hasard. Menée en cuisine par Mélissa, notre hob'cheffe et Kenzo ; notre équipe engagée travaille des produits de saison, issus des commerçants de notre village que nous affectionnons et soutenons fièrement.

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

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.

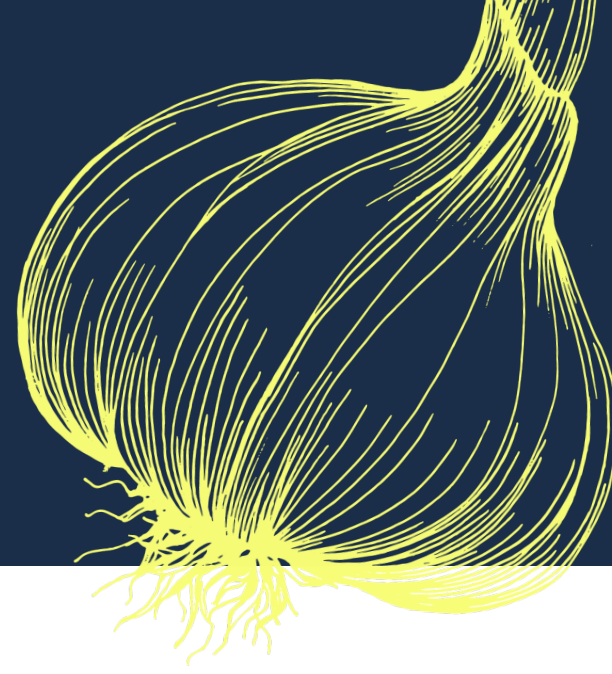
Mélanie - HObergeuse



**Notre**  
**HO**  
**-jectif**  
est de vous faire vivre un  
moment d'exception

# Menu de saison

## Ho♥tits oignons



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

### Entrées

16 € à la carte

#### **L'œuf parfait**

Velouté de Châtaignes et pieds de moutons persillés

#### **La terrine de cochon de pays maison**

Mélange de jeunes pousses, toast grillé

#### **La betterave rouge**

Rôtie, crémeuse et en sorbet,  
mousse de fromage de chèvre

### Plats

24 € à la carte

#### **La Pièce du Boucher**

Déclinaison autour de l'oignon,  
Ecrasé de pommes de terre, jus de boeuf à la syrah

#### **La Pêche du Jour**

Cuite dans une nage au cresson,  
risotto aux légumes, huile d'herbes

#### **Le plat végétarien**

Risotto crémeux accompagné de ses cèpes en deux cuissons  
et copeaux de Parmesan

### Fromages

#### **L'assiette de trois fromages**

ou **Faisselle de fromage Frais de Vache ou de Chèvre**

7€ supplémentaire au Menu

### Desserts

9 € à la carte

#### **Le Chocolat et le mélilot**

Chocolat 65 % Weiss en plusieurs textures, et son sorbet mélilot  
(plante aromatique Ardéchoise)

#### **La poire et la muscade**

Poire comice pochée, génoise et crumble à la muscade, sorbet poire

#### **La Verveine de la Cave Marcon**

Comme un entremet, coeur agrumes et sa glace vanille - tonka

### **Menu enfant : 18€**

Un plat à la carte au choix  
(adapté à l'appétit)

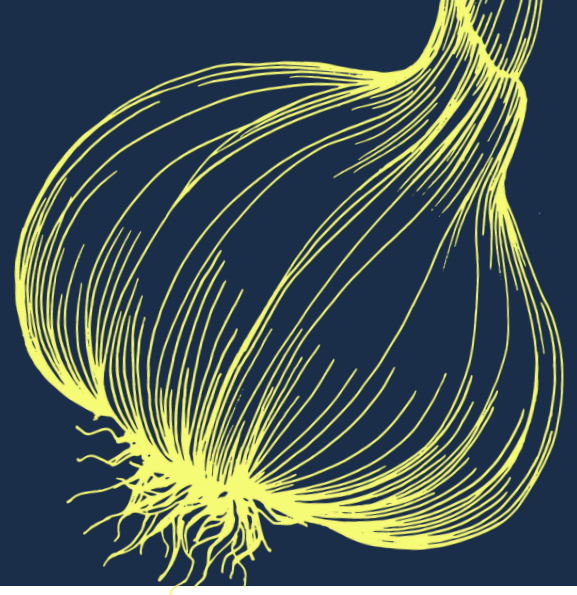


Gauffre moelleuse  
ou yaourt GERENTES

**Avec un Ludocolor 26 €**



# Une cuisine Ho♥tits oignons



## Menu Dégustez-moi

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

### Entrées

Les Noix de St-Jacques snackées, crème Dubarry,  
Noisettes torréfiées et jus d'oignons caramélisés

**ou**

Le Foie Gras poêlé,  
Courge en textures et sa réduction au balsamique

### Plats

Le Magret de Canard servi rosé, jus de genièvre,  
Mousseline de betterave et trifoiles croustillantes

**ou**

Le Filet de Lieu jaune confit,  
Légumes d'antan et sa sauce vierge à la vanille

### Fromages

Faisselle de fromages blanc vache ou chèvre

**ou**

Assiette de 3 fromages sélectionnés

### Desserts

Dessert à choisir  
en page précédente dans le Menu de saison

