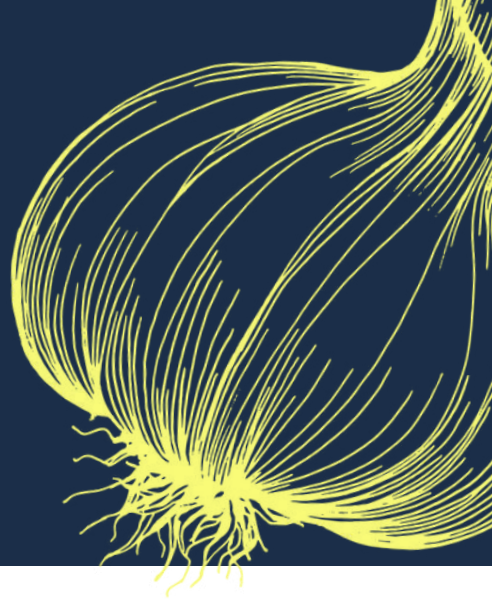


Menu de saison

Hobbits oignons



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

Entrées 15€ à la carte

La Terrine de Lapin, Noisettes et Moutarde à l'ancienne
Mélange de jeunes pousses

Les Poireaux confits, Vinaigrette aux herbes
Au fromage de brebis

Le Gravelax de Cabillaud
Et la betterave rouge dans tous ses états

Plats 20 € à la carte

Le "Couscous" Auvergnat à l'effilochée d'Agneau de Pays
Déclinaison autour de la lentille verte, de la semoule et son bouillon

Les Guisses de Grenouilles façon "Poulette"
Gratin dauphinois de trfoles et topinambours

Le Dos de Lieu Noir
Mousseline de carottes et patates douces, acidulée à l'orange

Le Plat Végé :
Le gâteau de céréales aux légumes de saison

Desserts 9€ à la carte

Le Plateau de Fromage +8€ en supplément du Menu

Le Chocolat et les Cacahuètes
En entremet croustillant, glace chocolat

Le Vacherin du Moment
Aux fruits exotiques (Ananas, Coco et Passion) et meringue croustillante

L'Incontournable Feuilleté du Hob
Facon tarte croustillante aux fruits de saison

Menu enfant : 16€

Les pâtes du moment
avec poulet à la crème

Ou

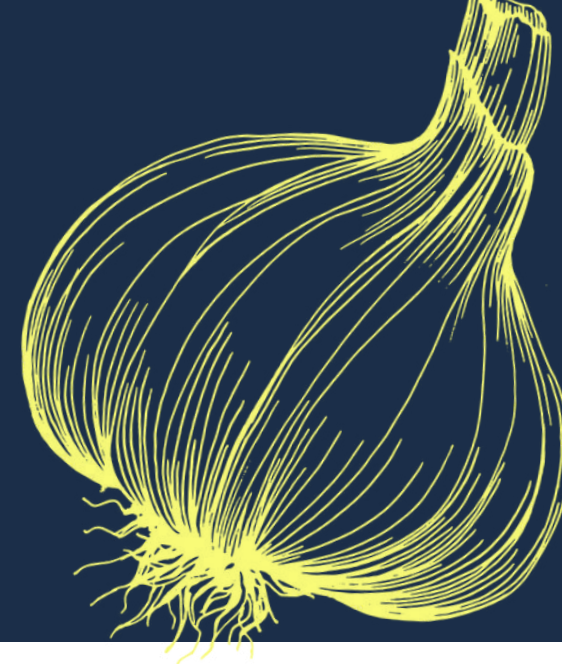
Un plat de la Carte au choix
(adapté à l'appétit) Supp 5 €



Gaufre Moelleuse
ou Glace



Menu **Dégustez-moi** **HoBtits oignons**



Menu Complet avec deux entrées : **60 €**

Menu avec une seule entrée : **54 €**

Les mises en bouche Apéritives



Entrées

Le Consommé de Volaille en Croûte Feuilletée
Champignons de Saint Pierre sur Doux au Lard Fumé
et & ou

Les Noix de Saint Jacques Snackées (Label Rouge)
Crèmeux de petits pois



Plat à Choisir

Le Boeuf "Fin Gras du Mézenc" préparé saignant
Endive braisée au miel de montagne et son jus corsé
ou

Le Poisson du Moment, Crème d'ail
Tombée de blettes et céréales du moment



Faisselle de vache de Monsieur Digeonnet à Tence
ou
Le Plateau de fromages



Dessert

Le Vacherin Revisité
Aux fruits de saison

Menu sur réservation et pour
l'ensemble de la table !

Un accord mets et vins peut vous être proposé ,
N'hésitez pas !