

**Bienvenue  
au restaurant**



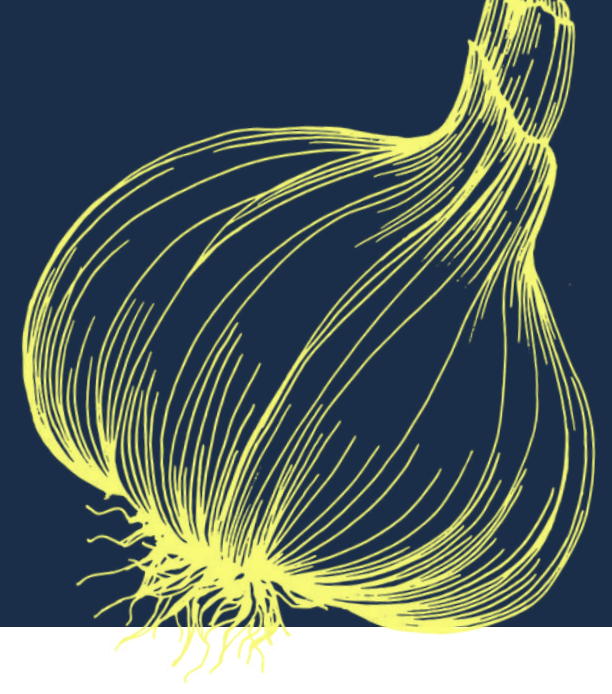
du  
**HO**

**Montespan  
Talleyrand**

**Bonne dégustation !**

# Menu de saison

## Ho♥tits oignons



Valable uniquement les SOIRS, WEEK-ENDS et FERIES

**39€**

### Entrées

---

Œuf meurette au St Pourçain

ou

L'asperge verte, noix de coco rôtie, sabayon à l'orange

### Plats

---

Tête de veau à la sauce gribiche

ou

Gnocchis aux asperges vertes et pissenlit en vinaigrette de chou rouge

ou

Trilogie de saumon (gravelax, rillettes, teriyaki), poêlée de légumes

---

**Assiette de fromages de notre région** (+ 9 €)  
**ou Fromage blanc** (+ 6 €)

---

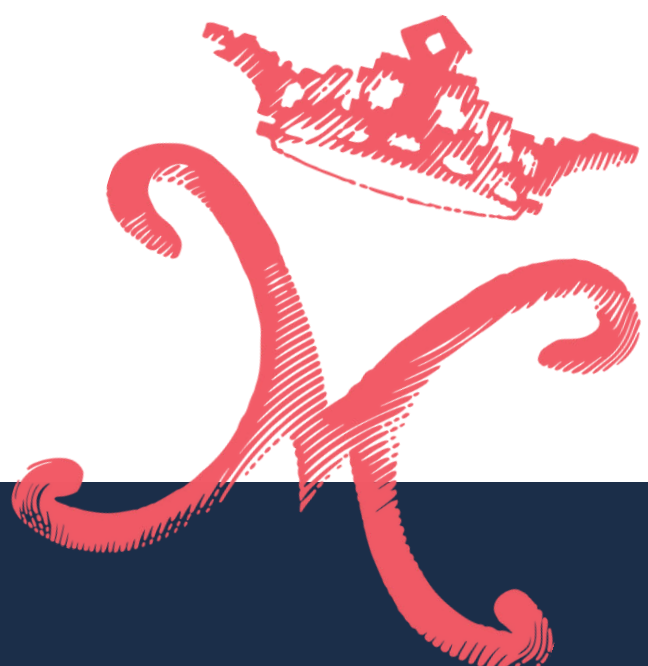
### Desserts

---

Tartelette chocolat au caramel beurre salé

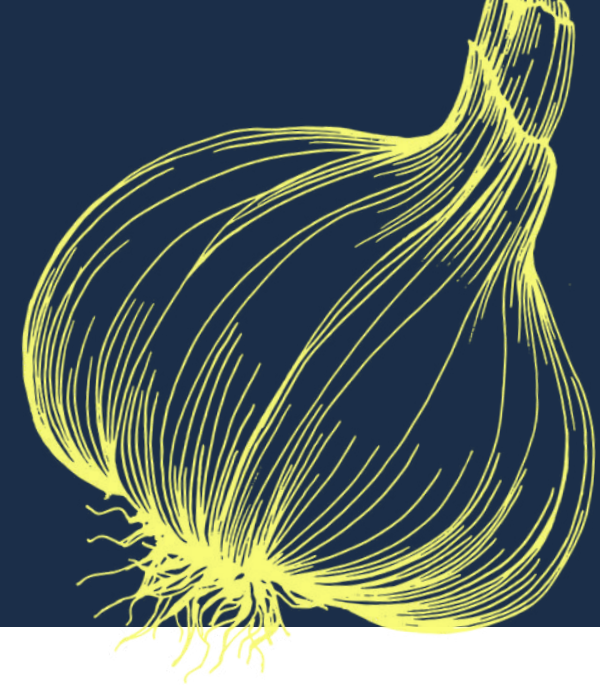
ou

Crêpes Suzette



Pour toute intolérance et allergie, merci de nous tenir informés  
Toutes nos viandes sont d'origine française

# Une cuisine Hob'tits oignons



## Le Menu Découverte

Valable uniquement les SOIRS, WEEK-ENDS et FERIES

**80€**

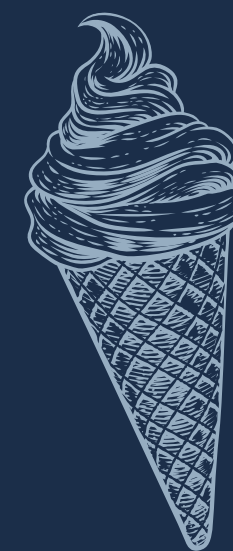


Laissez-vous porter par la créativité de notre Hob'Chef en dégustant ce menu en **11 temps**.

Menu servi à l'ensemble de la table

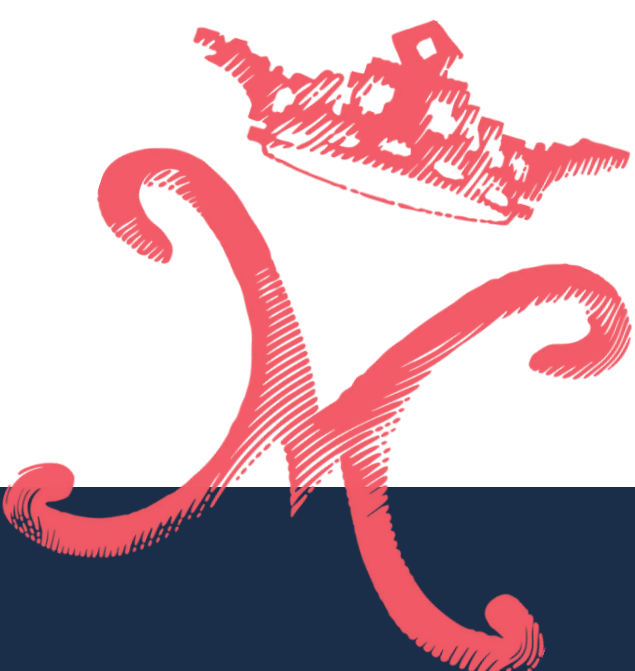
### Le coin des enfants

Menu à 16€



Poulet mariné ou Mac&Cheese auvergnat  
Salade de fruits ou fromage blanc ou glace  
1 sirop au choix

Un Ludocolor à colorier

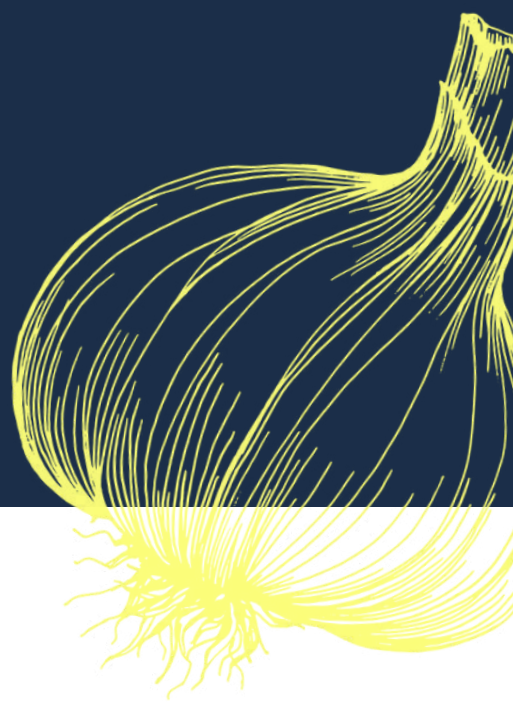


Pour toute intolérance et allergie, merci de nous tenir informés  
Toutes nos viandes sont d'origine française



# Menu du marché

## Ho♥tits oignons



Le MIDI, toute la semaine du LUNDI au VENDREDI

**Entrée + plat / Plat + dessert = 18€**

**Entrée + plat + dessert = 25€**

### Entrées

---

Cassolette d'escargots en persillade

ou

Taboulé de chou-fleur au curry

### Plats

---

Filet de bœuf charolais, jus corsé et petits légumes

ou

Gnocchis aux asperges vertes et pissenlit en vinaigrette de choux rouge

ou

Plat du jour

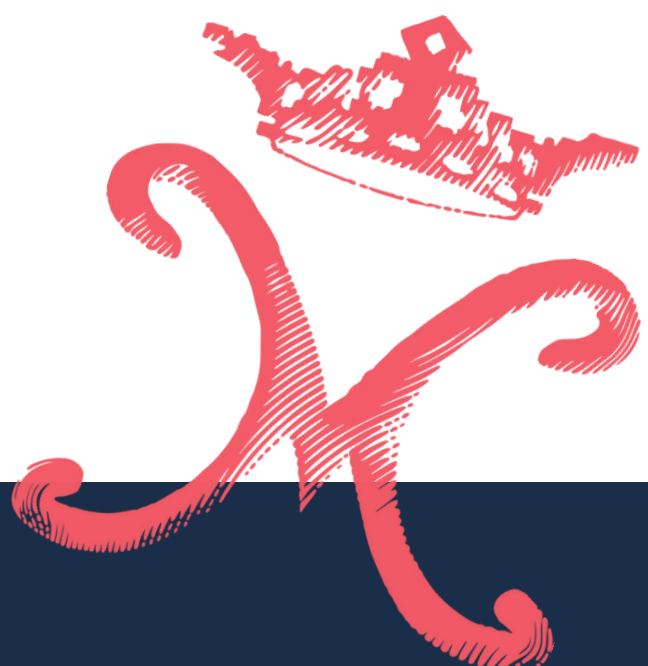
### Desserts

---

Tartelette chocolat au caramel beurre salé

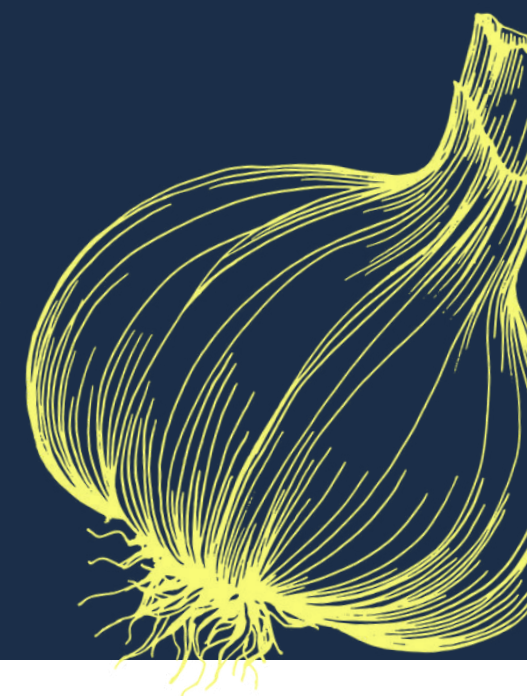
ou

Nougat glacé aux pralines roses



Pour toute intolérance et allergie, merci de nous tenir informés  
Toutes nos viandes sont d'origine française

# Une cuisine Hob'tits oignons



## A la carte

### Entrées

---

Oeuf meurette au Saint Pourçain	12 €
Terrine de queue de boeuf à la moutarde de Charroux	11 €
L'asperge verte, noix de coco rôtie, sabayon à l'orange	13 €
Taboulé de chou-fleur au curry	14 €
Saumon en gravellax au safran de Charroux	20 €

### Plats

---

Filet de boeuf charolais, jus corsé et ses petits légumes	19 €
Dos de chevreuil, pommes dauphines, compotée d'airelles et mandarines	22 €
Sole meunière façon Hob'chef, pommes de terres vapeur et petits légumes	18 €
Comtesse de Vichy rôtie, salade et pommes de terres	17 €
Gnocchis aux asperges verets et pissenlit en vinaigrette de chou rouge	18 €

### Fromage

---

Assiette dégustation de notre région	9 €
Fromage blanc	6 €

### Desserts

---

Tartelette chocolat au caramel beurre salé	10 €
Profiteroles aux deux chocolats	9 €
Salade de fruits	9 €
L'orange dans tous ses états	10 €
Crêpes Suzette	10 €