

# Menu festif

## HoBtits oignons

46€

### Entrées

---

Tartare de saumon et sa crème d'avocat

ou

Délice de foie gras, chutney d'ananas et brioche toastée

### Plats

---

Mignon de veau tendre, jus truffé,  
jardin de légumes au four et crème d'artichaut

ou

Filet de bar délicatement cuit en papillote,  
écrasé de pommes de terre et sauce vierge

---

Assiette de fromages  
*(Supplément de 9 €)*

---

### Desserts

---

Passion en chocolat

ou

Mille-feuille vanille

---



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

# Menu festif

## HoBtits oignons

**46€**

### **Starter**

---

Salmon tartare with avocado cream

**or**

Delightful foie gras, pineapple chutney and toasted brioche

### **Main course**

---

Tender veal, truffle jus,  
baked vegetable garden and artichoke cream

**or**

Fillet of sea bass delicately cooked en papillote,  
mashed potatoes and sauce vierge

---

**Cheese platter**  
*(Surcharge of €9)*

---

### **Desserts**

---

**Chocolate Passion**

**ou**

**Mill-leaf vanilla**

---



For all intolerances and allergies, please keep us informed.  
All our meats are of French origin