



Confolent 43590 BEAUZAC  
Tél : 04 71 61 49 05 Fax : 04 71 61 50 91

## PRINTEMPS/ETE 2024

**A la place du dessert  
SUR COMMANDE  
SANS SUPPLEMENT  
nous vous proposons  
le gâteau d'anniversaire  
ou de baptême  
et son assiette de desserts  
(pour l'ensemble de la table)**

### COMPOSEZ VOTRE MENU :

**1 plat menu Lignon + 1 plat menu Loire : 44,00 €  
2 plats menu Lignon + 1 plat menu Loire : 50,00 €  
1 plat menu Lignon + 2 plats menu Loire : 53,00 €**

### POUR LES ENFANTS

**Pour les moins de 12 ans, menu à 14 euros**

(Assiette de charcuterie, filet de poisson et pâtes et sorbet)

**Ou : possibilité de prendre 1/2 menu adulte hors menu du marché (menu initiation)**

## MENU DU MARCHE

**Servi uniquement le midi**

**Du mardi au vendredi (hors jours fériés)**

**19,00 EUROS**

Entrée du jour

Plat du jour

Fromage

Dessert du jour

## MENU LIGNON

**Entrée + poisson ou viande : 38 €**

**Entrée + poisson + viande : 46 €**

Mise en bouche

Ceviche de thon pommes et poivrons,  
mesclun de salades

**Ou :** Samossas de navarin d'agneau de Haute Loire,  
mesclun de salades

**Ou :** (sup. 7 €) Foie gras de canard en terrine Maison,  
confiture de figes,  
toasts tièdes nature brioché et pain d'épices

**Ou :** (sup.7 €) Escalopes de foie gras de canard  
poêlées, lentilles vertes au gingembre

Pavé de merlu doré sur peau, légumes craquants  
et bouillon de moules à la ciboulette

La pintade de Retournac en 2 façons, suprême cuit en  
basse température et la cuisse en ballottine,  
semoule et bouillon aux épices

Fromages

Pré dessert

Un dessert de la carte

## MENU LOIRE

**Entrée + poisson ou viande : 48,00 €**

**Entrée + poisson + viande : 57,00 €**

**Formule dégustation (1 Foie gras + 1 Entrée  
+ 1 poisson + 1 trou normand  
+ 1 Viande) : 78 €**

Mise en bouche

Tarte pissaladière et son filet de maquereau

**Ou :** Tartare de bœuf de Haute Loire coupé au  
couteau, mesclun de salades

**Ou :** (sup. 4,50 €) Foie gras de canard en terrine  
Maison, confiture de figes,  
toasts tièdes nature brioché et pain d'épices

**Ou :** (sup. 4,50 €) Escalopes de foie gras de canard  
poêlées, lentilles vertes au gingembre

Filet de bar rôti sur peau, légumes du soleil  
et huile de pistou

Faux filet de bœuf de Haute Loire snacké à la plancha,  
fricassée de pommes de terre

Fromages

Pré dessert

Un dessert de la carte

## LES DESSERTS

- Mi cuit au chocolat, sorbet chocolat blanc et croustillant praliné
  - Palette de fruits frais et sorbets Maison
- Brioche façon « tropézienne » et son parfait glacé à la verveine verte du Puy en Velay
  - Déclinaison de fruits rouges et sorbet fraise

**Menus susceptibles d'être modifiés selon les arrivages du marché.**

**Afin de limiter votre attente, au-delà de 9 convives,**

**la composition du menu devra être choisi à l'avance pour l'ensemble de la table**

**Tables limitées à 16 convives**