



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

PRINTEMPS 2025

**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

Eclair de tartare de saumon et bavarois de petits pois

Ou : Quenelles de volaille aux champignons
et sa crème de champignons

Ou : (sup. 7 €) Foie gras de canard en terrine Maison,
confiture de figues,

toasts tièdes nature brioché et pain d'épices

Ou : (sup.7 €) Escalopes de foie gras de canard
poêlées, pommes au romarin

Pavé de truite rôti sur peau, jardinière de légumes
printaniers, beurre blanc aux fruits de la passion

Magret de canard (origine France) servi rosé, pommes
de terre fondantes, sauce aigre douce

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

Carpaccio de mignon de porc (origine France),
fumé par nos soins mesclun de salades et sauce soja

Ou : Millefeuille de brandade de morue et caviar
d'aubergines, crème d'ail et oignons frits

Ou : (sup. 4,50 €) Foie gras de canard en terrine
Maison, confiture de figues,

toasts tièdes nature brioché et pain d'épices

Ou : (sup. 4,50 €) Escalopes de foie gras de canard
poêlées, pommes au romarin

Pavé de lieu jaune cuit à l'unilatérale, risotto aux
herbes aromatiques et bouillon de légumes

Médailillon de veau de Haute Loire servi rosé,
petits légumes et sauce aux morilles

Fromages

Pré dessert

Un dessert de la carte

LES DESSERTS

- Le chocolat Weiss dans tout ses états (craquant, chaud et glacé)
 - Millefeuille aux fraise et glace pistache
- Assiette exotique (minestrone de fruits, biscuit noix de coco et sorbet fruits de la passion
 - Poire belle Hélène

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