Confolent
20 Avenue de la gare
43590 BEAUZAC
Tél : 04 71 61 49 05

ETE 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 ½ 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

Tarte fine de maquereaux façon pissaladière
Ou : Brochette de porc marinée au miel et à la moutarde, salade de lentilles
Ou : (sup. 7 €) Foie gras de canard en terrine Maison, confiture de tomates,
toasts tièdes nature brioché et pain d'épices
Ou : (sup.7 €) Escalopes de foie gras de canard poêlées, ananas rôti
et réduction de vinaigre balsamique

Filet de daurade royale doré sur peau,
risotto aux herbes aromatique et beurre blanc

Suprême de poulet rôti et cuisse compotée, graines de semoule aux fruits secs et bouillon épicé

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

Gravelax de saumon label rouge à l'aneth
et mesclun de salades
Ou : Carpaccio de blanc de poulet fermier label rouge légèrement fumé par nos soins,
légumes craquants et vinaigrette d'agrumes
Ou : (sup. 4,50 €) Foie gras de canard en terrine confiture de tomates,
toasts tièdes nature brioché et pain d'épices
Ou : (sup. 4,50 €) Escalopes de foie gras de canard poêlées, ananas rôti
et réduction de vinaigre balsamique

Filet de bar cuit à l'unilatérale, minestrone de courgettes à la menthe et huile de pistou

Duo de veaux de Haute Loire : blanquette et médaillon servi rosé, riz Thaï
et duxelles de champignons

Fromages

Pré dessert

Un dessert de la carte

LES DESSERTS

Trilogie de chocolat (craquant, chaud et glacé)

Minestrone de fruits frais sorbet framboise

Ananas caramélisé, rocher et sorbet noix de coco

Coupe Vellave : parfait glacé à la verveine verte du Puy en Velay, coulis de fruits rouges et chantilly à la châtaigne

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