



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

AUTOMNE/HIVER 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 : 46,00 €
2 plats menu Lignon + 1 plat menu Loire : 52,00 €
1 plat menu Lignon + 2 plats menu Loire : 55,00 €**

POUR LES ENFANTS

Pour les moins de 12 ans, menu à 15 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)

20,00 EUROS

Entrée du jour

Plat du jour

Fromage

Dessert du jour

MENU LIGNON

Entrée + poisson ou viande : 40 €

Entrée + poisson + viande : 48 €

Mise en bouche

Joue de porc (origine France) en parmentier,
confiture d'oignons

Ou : Saumon label rouge en 2 façons :
cru mariné et en rillettes avec sauce cocktail

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, toast de pain de châtaigne et coulis de coing

Pavé de truite doré sur peau, ragout de légumes
et lentilles vertes du Puy en Velay,
sauce marchand de vin

Filet de canette (origine France) snacké,
purée de panais et sauce aigre douce

Fromages

Pré dessert

Un dessert de la carte

MENU LOIRE

Entrée + poisson ou viande : 50,00 €

Entrée + poisson + viande : 59,00 €

**Formule dégustation (1 Foie gras + 1 Entrée
+ 1 poisson + 1 trou normand
+ 1 Viande) : 80 €**

Mise en bouche

Gratin d'escargots sauvages de Bourgogne,
étuvée de poireaux et duxelles de champignons

Ou : Crevettes rouges d'Argentine snackées,
flan au fenouil, et jus de carcasses crème

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

Maison, confiture de figues,
toasts tièdes nature brioché et pain d'épices

Ou : (4,50 €) Escalopes de foie gras de canard poêlées,
toast de pain de châtaigne et coulis de coing

Duo de cabillaud : brandade et rôti sur peau,
légumes racines craquants et coulis à l'ail

Entrecôte de bœuf de Haute Loire,
pommes de terre au four et sauce au poivre

Fromages

Pré dessert

Un dessert de la carte

LES DESSERTS

Trilogie de chocolat WEISS (chaud, mousse et glacé)

Brunoise d'ananas à la badiane, mousse de mangue et sorbet fruits de la passion

Poires pochées à la vanille, pain perdu caramélisé et glace au caramel

Parfait glacé à la verveine verte du Puy en Velay, coulis de fruits rouges

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**