



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

HIVER/PRINTEMPS 2026

**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

Sushi de lentilles vertes du Puy en Velay et truite de chez « Murgat » crème de moutarde à l'ancienne

Ou : Terrine de cochon de Haute Loire aux fruits secs, confiture d'oignon et mesclun de salades

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

Ou : (sup. 7 €) Escalopes de foie gras de canard poêlées, salade de mâche et pommes

Pavé de cabillaud « Skreï » cuit à l'unilatéral, légumes de saison et beurre persillé

Rable de lapin de la Maison Vey farci aux morilles, purée de pommes de terre et chips de légumes

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

Carpaccio de noix de Saint Jacques coulis de mangue et céleri rémoulade aux pommes

Ou : Ris de veau croustillants, lentilles vertes du Puy en Velay au jus de lard et herbes aromatiques

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

Ou : (4,50 €) Escalopes de foie gras de canard poêlées, salade de mâche et pommes

Pavé de lieu jaune doré sur peau, riz « Thaï » aux zestes d'agrumes et sauce citron

Pavé de rumsteak, sauce au conquérant et fricassée de légumes racines

Fromages

Pré dessert

Un dessert de la carte

LES DESSERTS

Sablé « Breton » au citron et sorbet framboise

Entremet poire et chocolat « Weiss » sorbet chocolat au lait

Pommes caramélisées en millefeuille glace vanille

Frangipane exotique, crémeux aux fruits de la passion, bavares noix de coco et sorbet mangue

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 choisie à l'avance pour l'ensemble de la table
Tables limitées à 16 convives**