



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

AUTOMNE/HIVER 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

Millefeuille de légumes d'Automne et crème de châtaignes

Ou : Velouté de potimarron

épaule de porc fondante en crépinette

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, brioche façon pain perdu aux pommes

Pavé de truite poêlé étuvée de poireaux et risotto crémeux

Sanglier confit, pommes dauphines aux champignons et sauce au vin et à l'échalotte

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

Escargots au beurre persillé, flan de fenouil et crème d'ail

Ou : Betteraves, bœuf croustillant et noisettes grillées

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, et pain perdu aux pommes

Gambas rôties, tagliatelles de légume, bouillon à la coriandre et zestes de citron

Suprême de pintade aux morilles, purée de panais et châtaignes

Fromages

Pré dessert

Un dessert de la carte

LES DESSERTS

Tarte au citron et sorbet mojito

Choux à la verveine verte du Puy en Velay, sorbet framboise

Mi cuit au chocolat « Weiss » et sorbet framboise

Tarte tatin aux pommes, crème à la noisette

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