



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

HIVERS/PRINTEMPS 2023

**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 : 42,00 €
2 plats menu Lignon + 1 plat menu Loire : 48,00 €
1 plat menu Lignon + 2 plats menu Loire : 50,00 €**

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)

18,00 EUROS

Entrée du jour

Plat du jour

Fromage

Dessert du jour

MENU LIGNON

Entrée + poisson ou viande : 36 €

Entrée + poisson + viande : 42 €

Mise en bouche

Filet de maquereau à l'infusion de verveine citronnelle
légumes craquants

Ou : Salade de lentilles vertes du Puy en Velay,
Poitrine de cochon caramélisée

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, crumble de fruits

Pavé de muge doré sur peau,
tian de légumes à l'huile d'olives

Magret de canard servi rosé, risotto aux herbes
aromatiques et sauce aigre douce

Fromages

Pré dessert

Un dessert de la carte

MENU LOIRE

Entrée + poisson ou viande : 46,00 €

Entrée + poisson + viande : 53,00 €

**Formule dégustation (1 Foie gras + 1 Entrée
+ 1 poisson + 1 trou normand
+ 1 Viande) : 75 €**

Mise en bouche

Tartare de saumon label rouge à la coriandre,
Tuile au parmesan et mesclun de salades

Ou : Semoule comme un taboulé,
nems d'agneau de haute Loire et sauce aigre douce

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

toasts tièdes nature brioché et pain d'épices

Ou : (sup. 4,50 €) Escalopes de foie gras de canard
poêlée, crumble de fruits

Filet de daurade royale cuit à l'unilatéral,
courgette en minestrone et oignons frits

Médaille de veau de l'abattoir d'Yssingaux,
pommes de terre fondantes et jus au thym

Fromages

Pré dessert

Un dessert de la carte

LES DESSERTS

- Soufflé au chocolat Weiss, glace vanille
- Parfait glacé à la verveine verte du Puy en Velay, déclinaison de fruits rouges
 - Mini baba au rhum, fruits exotiques et sorbet aux fruits de la passion
 - Chiboust citron vert et basilic, sorbet framboise

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