



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

HIVER/PRINTEMPS 2024

**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 1/2 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

Millefeuille de pot au feu de bœuf de pays,
bouillon et petits légumes de saison

Ou : Truite marinée à l'aneth au citron vert
et à huile d'olives,

agrumes, coulis de fruits de la passion et blinis

Ou : (sup. 7 €) Foie gras de canard en terrine Maison,
confiture de myrtilles,

toasts tièdes nature brioché et pain d'épices

Ou : (sup.7 €) Escalopes de foie gras de canard
poêlées, pascade aux pommes
et réduction de vinaigre balsamique

Pavé de cabillaud doré sur peau, risotto crémeux
et jus de champignons

Déclinaison de lapin de Valprivas : pastilla aux
abricots, ballotine et sauté à la moutarde,
purée de patates douces

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

Mousseline de saumon label rouge, sauce aux gambas

Ou : Carpaccio de magret de canard fumé par nos
soins, mesclun de salades

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

Ou : (sup. 4,50 €) Escalopes de foie gras de canard
poêlées, pascade aux pommes
et réduction de vinaigre balsamique

Noix de saint jacques et gambas roties, minestrone de
légumes, kasha et huile de pistou

Duo de veau : longe servie rosée et ris de veau rissolés,
gratin de pomme de terre
et jus réduit aux herbes aromatiques

Fromages

Pré dessert

Un dessert de la carte

LES DESSERTS

- Mi cuit au chocolat Weiss, sorbet framboise
 - Tarte au citron façon « Mojito »
- Nuage de caramel, sorbet noix de coco et croustillant de pomme
- Mangue marinée à la badiane, bavarois noix de coco, crumble 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 choisi à l'avance pour l'ensemble de la table

Tables limitées à 16 convives