



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

PRINTEMPS/ETE 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

Tartare de truite à la coriandre, mesclun de salades

Ou : éffiloché d'épaule de porc, lentilles vertes
du Puy en Velay en vinaigrette et lard séché

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, compotée d'abricots et pommes au romarin
et réduction de vinaigre balsamique

Filet de muge mariné puis grillé sur peau, courgettes
gratinées et huile de pistou

Médaille de longe de veau servi rosé, jus au thym et
pommes de terre grenailles persillées

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

Maquereau mariné, agrumes, huile d'olive
et poireaux grillés, vinaigrette à l'échalotte

Ou : Ballotine de poulet fermier label rouge
à l'estragon, légumes craquants

et mayonnaise allégée aux herbes aromatiques

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,
compotée d'abricots et pommes au romarin
et réduction de vinaigre balsamique

Pavé de bar doré sur peau,
risotto aux herbes aromatiques et beurre persillé

Tournedos de filet de bœuf, tian de légumes
du soleil et sauce marchand de vin

Fromages

Pré dessert

Un dessert de la carte

LES DESSERTS

Sablé myrtilles à la fleur d'oranger, sorbet myrtille

Tarte framboises en amadine, parfait glacé à la verveine verte du Puy en Velay

Palette de fruits frais et sorbets Maison

Moelleux au chocolat « WEISS », sorbet chocolat blanc et mousseux de chocolat au lait

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