



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

PRINTEMPS/ETE 2022

**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 : 40,00 €
2 plats menu Lignon + 1 plat menu Loire : 46,00 €
1 plat menu Lignon + 2 plats menu Loire : 48,00 €**

POUR LES ENFANTS

Pour les moins de 12 ans, menu à 13 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)

15,00 EUROS

Entrée du jour

Plat du jour

Fromage

Dessert du jour

MENU LIGNON

Entrée + poisson ou viande : 34 €

Entrée + poisson + viande : 40 €

Mise en bouche

Acras de morue, aioli
et sa salade de légumes craquants,

Ou : Carpaccio de Filet Mignon de porc (France)
mariné et cuit en basse température,
mesclun de salades et sauce curry

Ou : (sup. 6,50 €) Foie gras de canard en terrine
Maison, confiture de tomates,
toasts tièdes nature brioché et pain d'épices

Ou : (sup. 6,50 €) Escalopes de foie gras de canard
poêlées, crumble de pommes et poires

Pavé de merlu doré sur peau, caviar d'aubergine
et huile de pistou

Brochette de boulettes d'agneau de pays,
graines de semoule et bouillon épicé

Fromages

Pré dessert

Un dessert de la carte

MENU LOIRE

Entrée + poisson ou viande : 42,00 €

Entrée + poisson + viande : 49,00 €

Formule dégustation (1 Foie gras + 1 Entrée
+ 1 poisson + 1 trou normand
+ 1 Viande) : 70 €

Mise en bouche

Gravelax de saumon, mesclun de salades
et sauce au fromage frais et à l'aneth

Ou : Effiloché d'épaule d'agneau de pays,
mesclun de salades et menthe fraîche

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

Ou : (sup. 4 €) Escalopes de foie gras de canard
poêlée, crumble de pommes et poires

Filet de bar rôti sur peau, polenta croustillante
et coulis de tomates

Ou : Filet d'omble chevalier, tian de légumes
et huile de pistou

Filet de bœuf de pays, pommes pailles
et mélange de légumes de saison, sauce béarnaise

Ou : Ris de veau purée de carottes,
jus persillé et ail confit

Fromages

Pré dessert

Un dessert de la carte

LES DESSERTS

- Parfait glacé à la verveine verte du Puy en Velay
- Sablé aux agrumes crème citron et sorbet mandarine
- Moelleux à la noix de coco et framboise, sorbet exotique
 - Mi cuit au chocolat Weiss, sorbet ivoire
 - Entremet à la pêche sorbet abricot
 - Macaron à la fraise, sorbet fraise basilic
- Suite de desserts : Assortiment des 6 desserts
(supplément de 4 euros sauf menu Dégustation)

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