



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

AUTOMNE/HIVERS 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 : 41,00 €
2 plats menu Lignon + 1 plat menu Loire : 47,00 €
1 plat menu Lignon + 2 plats menu Loire : 49,00 €**

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)

16,00 EUROS

Entrée du jour

Plat du jour

Fromage

Dessert du jour

MENU LIGNON

Entrée + poisson ou viande : 35 €

Entrée + poisson + viande : 41 €

Mise en bouche

Terrine de lapin de Valprivas aux châtaignes,
mesclun de salades et confiture d'oignons

Ou : Truite marinée au citron à la coriandre et à
l'huile d'olive, mesclun de salades

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

Ou : (sup. 6,50 €) Escalopes de foie gras de canard
poêlées, purée de potimarron à la cannelle
et sauce aigre douce

Pavé de cabillaud doré sur peau, purée de pommes de
terre aux cèpes et jus corsé aux cèpes

Tourte de sanglier, embeurrée de choux vert
et sauce marchand de vin

Fromages

Pré dessert

Un dessert de la carte

MENU LOIRE

Entrée + poisson ou viande : 45,00 €

Entrée + poisson + viande : 52,00 €

**Formule dégustation (1 Foie gras + 1 Entrée
+ 1 poisson + 1 trou normand
+ 1 Viande) : 73 €**

Mise en bouche

Escargots sauvages de Bourgogne persillés, flan à l'ail
et crème d'épinards

Ou : Mousseline de lotte fumée par nos soins,
bouillon de moules à la ciboulette

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

toasts tièdes nature brioché et pain d'épices

Ou : (sup. 4 €) Escalopes de foie gras de canard
poêlée, purée de potimarron à la cannelle

Et sauce aigre douce

Filet de daurade royale saisi sur peau, gratin de panais
et jus de viande

Pavé de cerf servi rosé, sauce aux morilles
et frites de butternut

Fromages

Pré dessert

Un dessert de la carte

LES DESSERTS

- Bavaois aux marrons, compotée de poires et parfait glacé Ardéchois
- Macaron à la verveine verte du Puy en Velay, sorbet myrtilles
 - Déclinaison de chocolat (Mi cuit, mousse et sorbet)
 - Ananas rôti aux épices, arlette et sorbet noix de coco

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