



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

## HIVERS/PRISTEMPS 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

Gratin de brandade de cabillaud « Skreï »,  
coulis de poivrons

**Ou :** Samossa de jarret de porc de Haute Loire,  
sauce aigre douce et mesclun de salades

**Ou :** (sup. 7 €) Foie gras de canard en terrine Maison,  
confiture de carotte et orange,  
toasts tièdes nature brioché et pain d'épices

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

Pavé de truite snacké, étuvée de poireaux  
et crème de champignons

Lapin de Valprivas façon royale fine purée de céleri  
rave et dès de betterave

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

Potage « paysanne » et escargots sauvages de  
Bourgogne, bouillon aux herbes aromatiques

**Ou :** Blinis de saumon mi-cuit, crémeux de courgettes,  
mesclun de salades

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

**Ou :** (sup. 4,50 €) Escalopes de foie gras de canard  
poêlée, compotée de panais et pommes  
et réduction de vinaigre balsamique

Pavé de lieu jaune doré sur peau, kasha aux petits  
légumes et huile de pistou

Noisettes de biche servi rosées,  
crumble de champignons  
et sauce marchand de vin

Fromages

Pré dessert

Un dessert de la carte

## LES DESSERTS

- Crêpe façon « Suzette » revisitée, glace au Grand Marnier
- Pain perdu aux pommes caramélisées, glace vanille et coulis de caramel au beurre légèrement salé
  - Crumble d'ananas à la noix de coco, sorbet exotique
  - Sablé au cacao crémeux de chocolat Weiss et sorbet poire

**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**