



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

## AUTOMNE/HIVERS 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

Crumble de butternut, poitrine de porc caramélisée

**Ou :** Croustillant de sanglier, ketchup de cassis  
et mesclun de salades

**Ou :** (sup. 7 €) Foie gras de canard en terrine Maison,  
marmelade d'orange,

toasts tièdes nature brioché et pain d'épices

**Ou :** (sup.7 €) Escalopes de foie gras de canard  
poêlées, purée de patate douce

Pavé de cabillaud rôti sur peau, étuvée de poireaux,  
duxelles de champignons et jus aux champignons

Paleron de bœuf cuit en 12 heures, purée de pommes  
de terre légèrement fumée par nos soins  
et sauce au vin rouge et à l'échalotte

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

Risotto crémeux aux zestes d'agrumes et gambas rôties

**Ou :** Fricassée d'escargots sauvages de Bourgogne,  
tombée d'épinards, ail confit et beurre persillé

**Ou :** (sup. 4,50 €) Foie gras de canard en terrine  
Maison, marmelade d'orange,

toasts tièdes nature brioché et pain d'épices

**Ou :** (sup. 4,50 €) Escalopes de foie gras de canard  
poêlées, purée de patate douce

Noix de saint jacques snackées, minestrone de légumes  
et huile de pistou

Pavé de cerf servi rosé, mousseline de panais  
et sauce aux morilles crémees

Fromages

Pré dessert

Un dessert de la carte

## LES DESSERTS

- Mi cuit au chocolat, sorbet framboise
- Tarte tatin aux poires, glace au caramel beurre légèrement salé
- Tarte soufflée à la châtaigne, et parfait glacé aux marrons
- Minestrone d'ananas à la badiane et glace au rhum

**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**