



***Notre chef Antoine Barbou vous propose une carte traditionnelle
et gourmande au rythme des saisons***

Une cuisine élaborée à partir de produits frais et régionaux

Nos fournisseurs locaux :

Maison Mitteau à Chalendaray : Foie Gras

Viande A Parth à Parthenay : viande bovine française

Fiorella à Fontaine le Comte : pâtes fraîches

Le Père Bafien à Neuville de Poitou : chèvres affinés et Tomes


Huilerie Lidon à Chauvigny : huile

Etablissement Boissonot à Poitiers : fruits et légumes

Les jardins du dolmen à Senille : légumes

La Cave Jeanne d'Arc : vins

Liste non exhaustive

Les plats « faits maison »  sont élaborés sur place à partir de produits bruts,









leur préparation peut engendrer une éventuelle attente

Nous vous remercions de votre compréhension




Nous vous accueillons tous les jours de 12h à 14h et de 19h à 21h30

Restaurant fermé le dimanche soir sauf sur réservation.






Les Entrées / Starters :

Terrine maison chutney de fruits séchés <i>Homemade terrine with a dried-fruit chutney</i>	9.00€	
Tartare de truite et pommes granny Smith, salade de mâche <i>Trout and granny smith apple tartare, lamb's lettuce</i>	12.00€	
Terrine de Foie Gras marinée au Pineau des Charentes, gelée et coing poché <i>Duck liver terrine marinated in Pineau des Charentes (local sweet wine), poached quince and jelly</i>	17.00€	
Cromesquis d'escargots au beurre persillé, crémeux à l'ail, espuma persil <i>Breaded snails with parsley butter, garlic cream and parsley foam</i>	15.00€	
Noix de coquille Saint Jacques, tronçons de poireaux glacés, croustillant de kadaïf, bisque <i>Scallop shell, caramelized leek, crispy angel's hair, bisque</i>	17.00€	
L'œuf parfait BIO, velouté de potimarron et châtaignes, dès de gésiers de canards confits, jus de viande <i>Organic poached egg, cream of pumpkin and sweet chestnuts, diced confit duck giblets, meaty sauce</i>	8.00 €	 
Pâté en croûte ris de veau et cèpes, salade de mâche et noix <i>Veal sweetbread and cep pâté in pastry, lamb's lettuce and walnut salad</i>	17.00€	








Les Entrées et plats végétariens/ Vegetarian starters and main courses :

Velouté de potimarron et châtaignes <i>Cream of pumpkin and sweet chestnut</i>	8.00€	
Risotto d'épeautre, jardinière de légumes, émulsion thym citron <i>Spelt risotto, vegetables, thyme and lemon sauce</i>	14.00€	
Wok de Taglioni aux légumes, sauce soja au sésame <i>Stir-fried vegetables with tagliolini in a soy and sesame sauce</i>	14.00€	

Les Poissons / Fish :

Pavé de truite BIO, espuma de pommes de terre, tombée d'épinards, jus de viande corsé <i>Organic trout, potato foam, wilted spinach, strong meaty sauce</i>	16.00€	
Dos de cabillaud, artichaut poivrade, légumes de saison, beurre blanc aux herbes fraîches <i>Cod, artichoke hearts, seasonal vegetables, fresh herbs beurre blanc sauce</i>	20.00€	
Fish and Chips de la Table du Bois, sauce tartare <i>Table du Bois fish and chips, tartare sauce</i>	17.00€	
Tagliolini de Saint Jacques et gambas en bisques <i>Scallop and prawns tagliolini with a bisque</i>	20.00€	
Lotte rôtie, risotto au lait de coco et citron vert, wok de légumes <i>Roast monkfish, coconut milk and lime risotto, stir-fried vegetables</i>	24.00€	

Les Viandes / Meat :

Tartare de bœuf taillé au couteau préparé par nos soins, frites maison <i>Home-Knife-trimmed beef tartare, chunky home-made chips</i>	17.00€	
Burger de la Table du Bois, oignons, poitrine fumée, sauce cocktail, tome de chèvre, frites maison <i>Bois De La Marche Burger, onions, smoked bacon, cocktail sauce, Goat's cheese, homemade chips</i>	16.00€	
Filet de bœuf limousine, pommes de terre grenaille, oignons nouveaux, champignons du moment <i>Limousin filet of beef, grenaille potatoes from the Ile de Ré, spring onions, seasonal mushrooms</i>	25.00€	
Pièce du Boucher du moment, sauce au choix, frites maison <i>Butcher's choice of beef, choice of sauces, homemade chips</i>	17.00€	
Paleron de veau, grenaille, mini-légumes et sauce blanquette <i>Veal chuck, grenaille potatoes, mini-vegetables and white blanquette sauce</i>	20.00€	
Suprême de volaille élevée en plein air, farci au chorizo, risotto <i>Free-range chicken breast stuffed with chorizo, risotto</i>	19.00€	
Entrecôte de cochon de la ferme Gaillard à Sanxay, cuite en base température, mousseline de carottes aux épices douces wok de légumes <i>Slow-cooked spare rib steak from the Gaillard farm located in Sanxay, spicy carrot puree, stir-fried vegetables</i>	16.00€	

Les Fromages / Cheese :

Assiette de Fromages <i>Assorted cheese platter</i>	8.00€	
Croustillant de chèvre du Poitou <i>Crispy Poitevin goat's cheese parcel</i>	6.00€	☰

Les Desserts / Desserts:

Moelleux aux chocolat, sorbet mandarine <i>Chocolate fondant served with mandarine sorbet</i>	8.00€	☰
Traditionnelle tarte tatin, crème fraîche, glace vanille <i>Traditional caramelised apple tart with sour cream and vanilla ice cream</i>	8.00€	☰
Parfait glacé à la noix de coco et fruits de la passion <i>Iced coconut and passionfruit parfait</i>	8.00€	☰
Le Poitiers-Ligugé (Paris-Brest) <i>Traditional French pastry with French patisserie cream (The Paris-Brest)</i>	8.00€	☰
Profiteroles maison à la vanille, sauce chocolat <i>Homemade vanilla ice cream-filled profiteroles with chocolate sauce</i>	8.00€	☰
Café gourmand <i>Coffee with miniature dessert selection</i>	9.50€	☰
Coupe de glaces et sorbets <i>Choice of ice cream and sorbet selection</i>	8.00€	
Salade de fruits frais <i>Fresh fruit salad</i>	7.00€	☰



Formules du jour (Uniquement le midi, hors weekend et jours fériés)

Menu of the day (midday outside of weekends and bank holidays)

Plat du jour / Main course of the day: 10.50€

Entrée/Plat ou Plat/Dessert, Two courses : 13.00€

Entrée/Plat/Dessert, Three courses: 15.00€



Menu du Chef / Chef's menu : 25.00€

Accord mets et vins/ Wine pairing : 10.00€

L'œuf parfait BIO, velouté de potimarron et châtaignes, dès de gésiers de canards confit, jus de viande
Organic poached egg, cream of pumpkin and sweet chestnuts, diced confit duck giblets, meaty sauce

Ou

Terrine maison chutney de fruits séchés
Homemade terrine with a dried-fruit chutney

Pavé de truite BIO, espuma de pommes de terre, tombée d'épinards, jus de viande corsé
Organic trout, potato foam, wilted spinach, strong meaty sauce

Ou

Côte de cochon de la ferme Gaillard à Sanxay, cuite en base température, mousseline de carottes aux épices douces wok de légumes

Slow-cooked spare ribs from the Gaillard farm (located in Sanxay), spicy carrot puree, stir-fried vegetables

Profiteroles maison à la vanille, sauce chocolat
Homemade vanilla ice cream-filled profiteroles with chocolate sauce

Ou

Parfait glacé à la noix de coco et fruits de la passion
Iced coconut and passionfruit parfait

Menu Sans Gluten et Végétarien/Gluten-free and Vegetarian Menu : 25.00€

Accord mets et vins/ Wine pairing : 10.00€

Velouté de potimarron et châtaignes
Cream of pumpkin and sweet chestnut

Risotto d'épeautre, jardinière de légumes, émulsion thym citron
Spelt risotto, vegetables, thyme and lemon sauce

Parfait glacé à la noix de coco et fruits de la passion
Iced coconut and passionfruit parfait

Menu Découverte / Discovery menu : 30.00€

Accord mets et vins/ Wine pairing : 10.00€

Tartare de truite et pommes granny Smith, salade de mâche

Trout and granny smith apple tartare, lamb's lettuce

Ou

Cromesquis d'escargots au beurre persillé, crémeux à l'ail, espuma persil

Breaded snails with parsley butter, garlic cream and parsley foam

Dos de cabillaud, artichaut poivrade, légumes de saison, beurre blanc aux herbes fraîches

Cod, artichoke hearts, seasonal vegetables, fresh herbs beurre blanc sauce

Ou

Suprême de volaille élevée en plein air, farci au chorizo, risotto

Free-range chicken breast stuffed with chorizo, risotto

Le Poitiers-Ligugé (Paris-Brest)

Traditional French pastry with French patisserie cream (The Paris-Brest)

Ou

Traditionnelle tarte tatin, crème fraîche, glace vanille

Traditional caramelised apple tart with sour cream and vanilla ice cream

Menu Du Marché d'Antoine / Antoine's Market menu : 42.00€

Accord mets et vins/ *Wine pairing* : 10.00€

Noix de coquille Saint Jacques, tronçons de poireaux glacés, croustillant de kadaïf, bisque

Scallop shell, caramelized leek, crispy angel's hair, bisque

Ou

Terrine de Foie Gras marinée au Pineau des Charentes, gelée et coing poché

Duck liver terrine marinated in Pineau des Charentes (local sweet wine), poached quince and jelly

Filet de bœuf limousine, pommes de terre grenaille, oignons nouveaux, champignons du moment

Limousin filet of beef, grenaille potatoes from the Ile de Ré, spring onions, seasonal mushrooms

Ou

Lotte rôtie, risotto au lait de coco et citron vert, wok de légumes

Roast monkfish, coconut milk and lime risotto, stir-fried vegetables

Croustillant de chèvre du Poitou

Crispy Poitevin goat's cheese parcel

Dessert au choix à la carte

Choice of dessert from the menu