



***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 Mitteault 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

Casa Giovanni à Buxerolles : produits italiens artisanaux

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 :

<b>Terrine maison chutney de fruits séchés</b> <i>Homemade terrine with a dried-fruit chutney</i>	9.00€
<b>Tartare de truite et pommes granny Smith, salade de mâche</b> <i>Trout and granny smith apple tartare, lamb's lettuce</i>	12.00€
<b>Terrine de Foie Gras marinée au Pineau des Charentes, gelée et coing poché</b> <i>Duck liver terrine marinated in Pineau des Charentes (local sweet wine), poached quince and jelly</i>	17.00€
<b>Cromesquis d'escargots au beurre persillé, crémeux à l'ail, espuma persil</b> <i>Breaded snails with parsley butter, garlic cream and parsley foam</i>	<del>15.00€</del>
<b>Noix de coquille Saint Jacques, tronçons de poireaux glacés, croustillant de kadaïf, bisque</b> <i>Scallop shell, caramelized leek, crispy angel's hair, bisque</i>	17.00€
<b>L'œuf parfait BIO, velouté de potimarron et châtaignes, dès de gésiers de canards confits, jus de viande</b> <i>Organic poached egg, cream of pumpkin and sweet chestnuts, diced confit duck giblets, meaty sauce</i>	8.00€ 
<b>Pâté en croûte ris de veau et cèpes, salade de mâche et noix</b> <i>Veal sweetbread and cep pâté in pastry, lamb's lettuce and walnut salad</i>	11.00€ 17.00€ plat








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

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

## Les Poissons / Fish :

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

## Les Viandes / Meat :


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

8.00€

**Croustillant de chèvre du Poitou**  
*Crispy Poitevin goat's cheese parcel*

6.00€ 

## Les Desserts / Desserts:

**Moelleux aux chocolat, sorbet mandarine**  
*Chocolate fondant served with mandarine sorbet*

8.00€ 


**Traditionnelle tarte tatin, crème fraîche, glace vanille**  
*Traditional caramelised apple tart with sour cream and vanilla ice cream*

8.00€ 

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

8.00€ 

**Le Poitiers-Ligugé (Paris-Brest)**  
*Traditional French pastry with French patisserie cream (The Paris-Brest)*

8.00€ 

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

8.00€ 

**Café gourmand**  
*Coffee with miniature dessert selection*

9.50€ 

**Coupe de glaces et sorbets**  
*Choice of ice cream and sorbet selection*

8.00€

**Salade de fruits frais**  
*Fresh fruit salad*

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*

**Entrecôte de cochon de la ferme Gaillard à Sanxay, cuite basse 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*

*Ou*

**Paleron de veau, grenaille, mini-légumes et sauce blanquette**

*Veal chuck, grenaille potatoes, mini-vegetables and white blanquette sauce*

\*\*\*\*\*

***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*