



***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

Les Gourmandises de Mary à Fontaine le Comte : boulangerie

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 :

Terrine de canard et Foie Gras lardé, chutney de fruits confits <i>Duck terrine with Foie Gras and a dried-fruit chutney rolled in bacon</i>	10.00€ 
Truite fumée, crème légère au raifort, salade de légumes croquants <i>Smoked trout, light horseradish cream, crisp vegetables salad</i>	12.00€ 
Terrine de Foie Gras poché à la sangria <i>Duck liver terrine marinated in Sangria</i>	17.00€ 
La Poitiflette, tartine compotée d'échalion, lard de Sanxay, tome de chèvre <i>Poitiflette: Slice bread stewed shallot, bacon from Sanxay, Goat's cheese</i>	9.00€ 
Noix de coquilles Saint Jacques, carottes dans tous ses états, sauce cébette <i>Scallop, carrots in different ways, spring onion sauce</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, gravy sauce</i>	8.00€  
Les escargots, crème d'ail rôti, champignons, chlorophylle de persil, salade de roquette <i>Snails, roast garlic cream, mushrooms, parsley sauce, arugula salad</i>	14.00€ 

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

Velouté de potimarron et châtaignes <i>Cream of pumpkin and sweet chestnuts</i>	8.00€ 
Risotto de quinoa, déclinaison de betteraves, émulsion thym citron <i>Quinoa risotto, beetroots in different ways, thyme & lemon sauce</i>	14.00€ 
Jardinière de légumes d'hiver, tapenade d'olives noires, mousse d'ail rôti <i>Mix winter vegetables, black olive tapenade, roast garlic foam</i>	14.00€ 

Les Poissons / Fish :

Espadon, étuvée de mogettes aux fruits exotiques

Swordfish, white dry beans with exotic fruits

~~16.00€~~


Lieu jaune, déclinaison de betteraves, jus de viande

Pollock fish beetroots in different ways, gravy sauce

~~20.00€~~


Fish and Chips de la Table du Bois, sauce tartare

Table du Bois fish and chips, tartare sauce

17.00€ 

Tagliatelles de Saint Jacques et gambas, crémeux poireaux

Scallops and prawns tagliolinis with leek creamy sauce

~~20.00€~~


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

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

24.00€ 

Les Viandes / Meat :

Tartare de bœuf taillé au couteau préparé par nos soins, frites maison

Home-Knife-trimmed beef tartare, chunky home-made chips

17.00€ 

Burger de la Table du Bois, oignons, poitrine fumée, sauce cocktail, tome de chèvre, frites maison

Bois De La Marche Burger, onions, smoked bacon, cocktail sauce, Goat's cheese, homemade chips

16.00€ 

Filet de bœuf limousine, gratin dauphinois, champignons du moment, jus corsé

Limousin filet of beef, potatoes gratin, seasonal mushrooms, wine sauce

~~25.00€~~


Pièce du Boucher du moment, sauce au choix, frites maison

Butcher's choice of beef, choice of sauces, homemade chips

17.00€ 

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

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

20.00€ 

Poulette farcie sous la peau d'une viennoise aux herbes, cuisses en pressé, pommes Anna, sauce morilles, mini poireaux, artichaut poivrade

Pullet stuffed with crust herbs, pâté of chicken leg, slice potatoes pancake, mini leeks, and artichokes

24.00€ 

Entrecôte de cochon de la ferme Gaillard à Sanxay, cuite basse température, mousseline de carottes aux épices douces wok de légumes

Slow-cooked spare rib steak from the Gaillard farm located in Sanxay, spicy carrot puree, stir-fried vegetables

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 délices d'Anna / Anna's Desserts:

Moelleux au 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€ 
Macaron citron meringué <i>Lemon meringue macaroon</i>	8.00€ 
Crêpe Suzette flambée au Grand Marnier <i>Orange crêpe flambée with Grand Marnier</i>	9.00€ 
Profiteroles maison à la vanille, sauce chocolat <i>Vanilla ice cream-filled profiteroles with chocolate sauce</i>	8.00€ 
Café gourmand <i>Coffee with miniature dessert selection</i>	9.50€ 
Dôme chocolat poire pochée, biscuit <i>Chocolate and poached pear dome, biscuit</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 fruits 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€

Tous nos tarifs sont en TTC et service compris. Le prix des menus et à la carte sont boissons non comprises.

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 de canard et Foie Gras lardé, chutney de fruits confits
Duck terrine with Foie Gras and a dried-fruit chutney rolled in bacon

Espadon, étuvée de mogettes aux fruits exotiques
Swordfish, white dry beans with exotic fruits

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
Vanilla ice cream-filled profiteroles with chocolate sauce

Ou

Macaron citron meringué
Lemon meringue macaroon

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 chestnuts

Risotto de quinoa, déclinaison de betteraves, émulsion thym citron
Quinoa risotto, beetroots in different ways, thyme & lemon sauce

Macaron citron meringué
Lemon meringue macaroon

Menu Découverte / Discovery menu : 30.00€

Accord mets et vins/ Wine pairing : 10.00€

Truite fumée, crème légère au raifort, salade de légumes croquants

Smoked trout, light horseradish cream, crisp vegetables salad

Ou

Les escargots, crème d'ail rôti, champignons, chlorophylle de persils, salade de roquette

Snails, roast garlic cream, mushrooms, parsley sauce, arugula salad

Lieu jaune, déclinaison de betteraves, jus de viande

Pollock fish beetroots in different ways, gravy sauce

Ou

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

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

Crêpe Suzette flambée au Grand Marnier

Orange crêpe flambée with Grand Marnier

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€

Terrine de Foie Gras poché à la sangria
Duck liver terrine marinated in Sangria

Ou

Noix de coquille Saint Jacques, carottes dans tous ses états, sauce cébette
Scallop, carrots in different ways, spring onion sauce

Poulette farcie sous la peau d'une viennoise aux herbes, cuisse en pressé, pommes Anna, sauce morilles, mini poireaux, artichaut poivrade

Pullet stuffed with crust herbs, pâté of chicken leg, slice potatoes pancake, mini leeks, and artichokes

Ou

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

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

Croustillant de chèvre du Poitou

Crispy Poitevin goat's cheese parcel

Dessert au choix à la carte

Choice of dessert from the menu