



***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 de volailles, chutney de fruits secs <i>Duck terrine and Poultry liver, dried fruit chutney</i>	9.00€	
Daurade en céviche, marinée aux zestes de citron vert et aneth, copeaux de radis multicolores <i>Marinated sea bream with zest of lime and shaving radish</i>	12.00€	
Terrine de Foie Gras pochée à la sangria, chutney de fruits secs, pain de campagne toasté <i>Terrine of Foie Gras with sangria, dried fruit chutney, country bread toast</i>	17.00€	
Mousse de chèvre, sur un crumble aux noix, compoté d'Echalions et raisins <i>Goat mousse on a walnut crumble with stewed onions and grapes</i>	9.00€	
Langoustines rôties, carottes dans tous ses états, sauce cébettes <i>Roasted langoustines, carrots served in a variety of ways, spring onion sauce</i>	17.00€	
Asperges blanches tiédies, œuf de poule BIO poché frit, jus de jambon Serrano <i>White asparagus, poached and fried organic egg and Serrano ham sauce</i>	15.00€	
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 petit pois mentholé, crème légère aux herbes fraîches <i>Creamy mint pea soup with fresh herbs</i>	8.00€	
Risotto de quinoa, asperges blanches et vertes, petits légumes de printemps, émulsion thym citron <i>Quinoa risotto, white and green asparagus, spring vegetables, thyme and lemon sauce</i>	14.00€	
Jardinière de légumes de printemps, tapenade d'olives noires, mousse d'ail rôti <i>Mixed winter vegetables, black olive tapenade, roast garlic foam</i>	14.00€	

Les Poissons / Fish :

Espadon, étuvée de mogettes aux fruits exotiques <i>Swordfish, white beans with exotic fruits</i>	16.00€	
Lieu jaune grenobloise aux herbes fraîches <i>Pollack fish in Grenoble way (with potatoes and horseradish), fresh herbs</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€	
Tagliatelles de Langoustines, vierge de légumes à l'huile d'olive <i>Tagliatelle with langoustines, vegetables cooked with olive oil</i>	20.00€	
Lotte rôtie, mini légumes, sauce airelles <i>Roasted monkfish mini vegetables, cranberry sauce</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 pont neuf, poêlée de champignons du moment Supplément Rossini (+7.00€) <i>Limousin filet of beef, potatoes fried, seasonal mushrooms</i>	25.00€	
Pièce du Boucher du moment, sauce au choix, frites maison <i>Butcher's choice of beef, choice of sauce, homemade chips</i>	17.00€	
Ris de veau doré, mousseline et petits pois à la française gnocchis de pommes de terre, jus de viande corsé <i>Veal sweetbreads, puree and peas, potatoes gnocchi, meat sauce</i>	20.00€	
Demi-Magret de canard, mousseline et déclinaison de betteraves, sauce poivre rose <i>Half duck breast, beetroot served in a variety of ways with pink pepper sauce</i>	18.00€	
Agneau de 7h farci à l'ail vert, pommes de terre grenailles rôties, légumes printaniers <i>Lamb cook 7h stuffed with garlic, mini potatoes, and seasonal vegetables</i>	24.00€	
Poitrine de cochon de la ferme Gaillard à Sanxay, cuite basse température, mousseline de carottes aux épices douces, wok de légumes <i>Pork ribs from the Gaillard farm located in Sanxay, spiced 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>	7.00€	🏠

Les délices d'Anna / Anna's Desserts:

Moelleux au chocolat, glace ou sorbet au choix <i>Chocolate fondant served with ice cream or 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 framboise et pistache <i>Raspberry pistachio macaroon</i>	8.00€	🏠
Tarte fine au chocolat glace et caramel beurre salé <i>Chocolate, ice cream and salted butter caramel tart</i>	9.00€	🏠
Profiteroles maison à la vanille, sauce chocolat <i>Homemade vanilla ice cream profiteroles with chocolate sauce</i>	8.00€	🏠
Café gourmand <i>Coffee with miniature dessert selection</i>	9.50€	🏠
Dôme meringué, tartare d'ananas et fruits exotiques <i>Meringue dome, Pineapple and exotic fruit tartar</i>	9.50€	🏠
Coupe de glaces et sorbets <i>Choice of ice cream and sorbet</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€

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€

Daurade en céviche, marinée aux zestes de citron vert et aneth copeaux de radis multicolores

Marinated sea bream with zest of lime and shaving radish

Ou

Mousse de chèvre, sur un crumble aux noix, compotée d'Echalions et raisins

Goat mousse on a walnut crumble with stewed onions and grapes

Espadon, étuvée de mogettes aux fruits exotiques

Swordfish, white beans with exotic fruits

Ou

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

Slow-cooked pork ribs from the Gaillard farm located in Sanxay, spiced carrot puree, stir-fried vegetables

Tarte fine au chocolat glace et caramel beurre salé

Chocolate and ice cream and salted butter caramel tart

Ou

Dôme meringué, tartare d'ananas et fruits exotiques

Meringue dome, Pineapple and exotic fruit tartar

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

Accord mets et vins/ Wine pairing : 10.00€

Velouté de petit pois mentholé, crème légère aux herbes fraîches

Creamy mint pea soup with fresh herbs

Risotto de quinoa, asperges blanches et vertes petits légumes de printemps, émulsion thym citron

Quinoa risotto, white and green asparagus, spring vegetables, thyme and lemon sauce

Dôme meringué, tartare d'ananas et fruits exotiques

Raspberry pistachio macaroon

Menu Découverte / Discovery menu : 30.00€

Accord mets et vins/ Wine pairing : 10.00€

Asperges blanches tiédies, œuf de poules BIO pochés frits, brunoise et jus de jambon Serrano
White asparagus, poached and fried organic egg and Serrano ham sauce

Ou

Escargots, crème d'ail rôti, champignons, chlorophylle de persils, salade de roquette
Snails, roast garlic cream, mushrooms, parsley sauce, arugula salad

Lieu jaune grenobloise, légumes printaniers
Pollack fish in Grenoble way (with potatoes and horseradish), fresh herbs

Ou

Demi Magret de canard, mousseline et déclinaison de betteraves, sauce poivre rose
Half duck breast, beetroot served in a variety of ways with pink pepper sauce

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

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 pochée à la sangria, chutney de fruits secs, pain de campagne toasté
Terrine of Foie Gras with sangria, dried fruit chutney, country bread toast

Ou

Langoustines rôties, carottes dans tous ses états, sauce cébette
Roasted langoustines, carrots served in a variety of ways, spring onion sauce

Agneau de 7h farci à l'ail vert, pomme de terres grenailles rôties, légumes printaniers
Lamb cook 7h stuffed with garlic, mini potatoes, and seasonal vegetables

Ou

Lotte rôtie, mini légumes, sauce airelles
Roasted monkfish mini vegetables, cranberry sauce

Ou

Ris de veau doré, mousseline et petits pois à la française, gnocchis de pomme de terres, jus de viande corsé
Veal sweetbreads, puree and peas, potatoes gnocchi, meat sauce

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

Dessert au choix à la carte
Choice of dessert from the menu