

Les entrées



Carte - été 2018

Les Entrées

| | |
|---|--|
| Terrine de canard et foie de volaille, chutney de fruits secs | 9€ |
| Tartare de thon, aneth, zestes de citron et copeaux de radis multicolores | 11€ |
| Soupe froide de courgettes au philadelphia | 8€ |
| Carpaccio de tomates variées, Burrata, basilic | 11€ |
| Saumon fumé par nos soins Label Rouge, crème légère aux herbes fraîches et toasts | 10€ |
| Foie gras mi-cuit, toasts de pain de campagne, chutney de fruits secs | 17€ |
| Carpaccio de bœuf, copeaux de Parmigiano Reggiano, mesclun | 10€/20€ <small>(version plat avec frites)</small> |

Les salades

| | Petite/Grande |
|--|---------------|
| Salade César: émincé de poulet, anchois, parmesan, croûtons et sauce | 9/18€ |
| Salade de croustillant de mousse de chèvre, lardons poêlés au sirop d'érable | 9/18€ |
| Salade de langoustines et copeaux de foie gras, vinaigrette de suc de têtes | 14/22€ |

Le coin végétarien

| | |
|---|-----|
| Carpaccio de tomates variées | 8€ |
| Soupe froide de courgettes | 7€ |
| Risotto de quinoa, déclinaison de betteraves, émulsion thym citron | 14€ |
| Jardinière de légumes de saison, tapenade et émulsion d'huile d'olive | 14€ |



Bon appétit





Les viandes

Les Viandes

| | |
|---|-----|
| Tartare de bœuf taillé au couteau préparé par nos soins, frites maison | 17€ |
| Burger de la Table du Bois et frites maison (oignons, poitrine fumée, tome de chèvre du père Bafien, sauce cocktail) | 18€ |
| Filet de bœuf (race limousine), pommes Pont Neuf, poêlée de champignons du moment (Supplément Rossini +7.00€) | 25€ |
| Pièce du boucher du moment, sauce au choix, frites maison | 17€ |
| Carpaccio de boeuf, croûtons, copeaux de parmesan, frites maison | 20€ |
| Suprême de volaille, jardinière de légumes de saison, sauce suprême | 17€ |
| Côtelettes d'agneau de nos régions, tian de légumes et son jus aux olives | 20€ |
| Coeur de ris de veau doré, langoustines rôties et pâtes fraîches | 24€ |

Les Poissons

| | |
|--|-----|
| Cabillaud, petits légumes d'été et mousseline de pommes de terre, émulsion sarriette | 20€ |
| Pavé de lotte à la Provençale, pommes de terre nouvelles et minis légumes | 22€ |
| Fish and Chips de la Table du Bois, sauce tartare et frites maison | 18€ |
| Thon rouge snacké à la plancha, riz pilaf et mini ratatouille, jus de viande corsé | 18€ |



Les poissons



Les desserts

Les Fromages

| | |
|----------------------------------|----|
| Assiette de Fromages | 8€ |
| Croustillant de chèvre du Poitou | 7€ |

Les délices d'Anna

| | |
|---|-----|
| Moelleux au chocolat, glace ou sorbet au choix | 8€ |
| Traditionnelle tarte tatin, crème fraîche et glace vanille | 9€ |
| Tarte citron meringuée | 10€ |
| Profiteroles maison à la vanille, sauce chocolat | 9€ |
| Fraise Melba, glace vanille, glace fraise, amandes, chantilly et coulis de fraise | 9€ |
| Salade de fruits frais de saison | 8€ |
| Fraisier | 9€ |
| Émincé d'ananas aux zeste de citron vert glace noix de coco | 7€ |
| Coupe de glaces et sorbets | 8€ |
| Café gourmand | 8€ |



Menus

POUR TOUS LES MENUS ACCORD METS ET VINS
(2 verres): 10,00€

Menu du Chef

25€

Saumon fumé par nos soins Label Rouge, crème légère aux herbes fraîches et toasts
Ou
Salade de croustillant de mousse de chèvre, lardons poêlés au sirop d'érable

Thon rouge snacké à la plancha, riz pilaf et mini ratatouille
Ou
Suprême de volaille, jardinière de légumes de saison, sauce suprême

Émincé d'ananas aux zestes de citron vert glace noix de coco
Ou
Fraise Melba, glace vanille, glace fraise, amandes, chantilly et coulis de fraise

Menu Sans Gluten et Végétarien



25€

Carpaccio de tomates variées

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

Émincé d'ananas aux zestes de citron vert



Menu Découverte

30€

Tartare de thon

aneth, zestes de citron et copeaux de radis multicolores

Ou

Carpaccio de tomates variées

Burrata, basilic

Cabillaud, petits légumes d'été et mousseline de pommes de terre

Ou

Côtelettes d'agneau de nos régions, tian de légumes et son jus aux olives

Profiteroles maison à la vanille, sauce chocolat

Ou

Traditionnelle tarte tatin, crème fraîche,
glace vanille

Menu Du Marché d'Antoine

42€

Terrine de foie gras mi-cuit, toasts de pain de campagne, chutney de fruits secs

Ou

Salade de langoustines et copeaux de foie gras, vinaigrette de sucs de têtes

Pavé de lotte à la Provençale, pommes de terre nouvelles et minis légumes

Ou

Ris de veau doré, gnocchi de pommes de terre et mini légumes, jus de viande corsé

Croustillant de chèvre du Poitou

Dessert au choix à la carte

+ ACCORD METS ET VINS (2 verres): 10,00€



Menus

