

La Table
du Bois
restaurant

Les entrées



Carte - Automne 2018

Les Entrées

Terrine de sanglier et Foie Gras, mariné et préparé par nos soins, chutney	9€
Saumon Gravelax, pommes gaufrettes, Philadelphia	11€
Velouté de butternut, gésiers, noix et crème fouettée	8€
Œuf Parfait bio, mousseline de topinambour, jus de viande truffé et jambon Serrano	9€
Noix de coquilles Saint Jacques rôties, mousseline de céleri vanillée, salade croquante et pommes Granny Smith	16€
Terrine de Foie Gras de la maison Mitteault mariné au Pineau et Cognac, chutney de fruits du moment	17€


Les salades

Salade César: émincé de poulet, anchois, parmesan, croûtons et sauce	11/18€
Salade de bonbons de chèvre chaud, lardons poêlés au sirop d'érable	11/18€
Salade de noix de coquilles Saint-Jacques et copeaux de foie gras	14/22€

Le coin végétarien



Velouté de butternut	8€
Salade d'épinards et légumes, mousse au cresson	8€
Chou frisé farci d'une julienne de légumes sur un risotto d'épeautre	15€
Jardinière de légumes de saison, mousseline et patates douces rôties, shitaké	15€



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, fromage de chèvre, 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€
Magret de canette, betterave dans tous ses états, jus corsé à l'orange	22€
Entrecôte de cochon de la ferme Gaillard à Sanxay, pommes de terre violettes, jus moutardé	17€
Souris d'agneau braisée, légumes aux épices douces, polenta rôtie, jus aux fruits confits	20€
Coeur de ris de veau doré, maïs dans tous ses états, jus de veau au beurre noisette	24€

Les Poissons

Ballotine de Merlu farcie au saumon, épinards, mousseline de pommes de terre façon aioli et salade d'épinards	20€
Thon mariné au soja snacké à la plancha, patates douces, shitaké	21€
Lotte en croûte, sauce au curcuma, riz pilaf, petits légumes	22€
Fish and Chips de la Table du Bois, sauce tartare et frites maison	18€



Les poissons



Les desserts



Les Fromages

Assiette de Fromages	8€
Bonbons de chèvre chaud, lardons poelés au sirop d'érable	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€
Tarte aux poires façon Bourdaloue	9€
Profiteroles maison à la vanille, sauce chocolat	9€
Salade de fruits frais de saison	8€
Macaron chocolat orange	9€
Coupe de glaces et sorbets	8€
Café gourmand	8€

Formules du jour

À découvrir tous les lundis sur notre site internet et page Facebook @LaTableduBois

Plat du jour : 10,50€
Entrée/Plat ou Plat/Dessert : 13€
Entrée/Plat/Dessert : 15€





Menus



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

Menu du Chef

25€

Velouté de butternut, gésiers, noix et crème fouettée

Ou

Terrine de sanglier et foie gras maison

Ballotine de Merlu farcie au saumon et épinards, crème d'ail rôti, mousseline
de pommes de terre façon aioli, salade d'épinards

Ou

Pavé de côte de cochon de la ferme Gaillard à Sanxay, déclinaison de
pommes de terre violettes

Tarte aux poires façon Bourdaloue

Ou

Profiteroles maison à la vanille, sauce chocolat

Menu Sans Gluten et Végétarien



25€

Velouté de butternut

Risotto de petit épeautre, chou farci d'une duxelles de champignons et
légumes de saison

Salade de fruits de saison





Menu Découverte

30€

Saumon Gravelax,
pommes gaufrettes, Philadelphia

Ou

Œuf Parfait bio, mousseline de topinambour,
jus de viande truffé et jambon Serrano

Thon mariné au soja snacké à la plancha, patates douces, shitaké

Ou

Souris d'agneau braisé, légumes aux épices douces, polenta rôtie, jus de
fruits confits

Traditionnelle tarte Tatin, crème fraîche et glace vanille

Ou

Macaron chocolat orange

Menu Du Marché d'Antoine

42€

Terrine de Foie Gras de la maison Mitteault
mariné au Pineau et Cognac, chutney de fruits du moment

Ou

Noix de coquilles Saint Jacques rôties, mousseline de céleri vanillé,
salade croquante et pommes Granny Smith

Lotte en croûte, sauce au curcuma, riz pilaf, petits légumes

Ou

Magret de canette, betterave dans tous ses états, jus corsé à l'orange

Bonbons de chèvre chaud, lardons poelés au sirop d'érable

Dessert au choix à la carte

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



Menus

