

Introduction



“ Une carte traditionnelle
et gourmande au rythme
des saisons ”

Notre chef Antoine Barbou vous propose

Une cuisine élaborée à partir de produits frais et régionaux. 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. Tous nos plats sont faits maison hors glace.

Nous vous accueillons du lundi au samedi de 12h à 14h et de 19h à 21h30 et le dimanche midi.

❖ Nous serons ouverts les 23, 24 et 25 décembre les midis et vous proposons des menus spécial fêtes. ❖

Nos fournisseurs locaux

Maison Mitteault à Chalendaray : Foie Gras, **Viande A Parth** à Parthenay : viandes bovines françaises, **Fiorella** à Fontaine le Comte : pâtes fraîches, **Huilerie Lidon** à Chauvigny : huiles, **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

Allergènes

En application du règlement européen N°1169/2011 aux allergènes, nous tenons à votre disposition un document dans lequel tous les allergènes composant nos plats sont répertoriés.



gourmand

Les entrées



Carte - Hiver 2018

Les Entrées

Pressé de cuisses de canard confites au Foie gras, chutney de fruits secs	11€
Saumon fumé par nos soins, crème aux herbes fraîches, salade de légumes croquants	11€
Velouté de butternut, gésiers, noix et crème fouettée	8€
Œuf Parfait bio, mousseline de topinambours, jus de viande truffé et jambon Serrano	9€
Noix de coquilles Saint-Jacques et gambas, déclinaison de poireaux, fumet crémeux safrané	16€
Terrine de Foie gras maison marinée au pineau et cognac, chutney de fruits secs, pain de campagne toasté	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 Charolais 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€
Suprême de Chapon, mousseline de pommes de terre truffée, champignons, sauce Suprême	19€
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

Cabillaud, tombée d'épinards, wok de légumes du moment, beurre blanc aux herbes fraîches	20€
Dos de Bar, marinère de coques, risotto au Parmigiano Reggiano, légumes du moment	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 Fromages

Assiette de fromages	8€
Croustillant de chèvre chaud, lardons poelés au sirop d'érable	7€



Les poissons





Les desserts



Les délices d'Anna

Moelleux au chocolat, glace ou sorbet au choix	8€
Traditionnelle tarte tatin, crème fraîche et glace vanille	9€
Royal au chocolat noir sur un socle croustillant praliné	10€
Omelette Norvégienne, vanille fraise	9€
Profiteroles maison à la vanille, sauce chocolat	9€
Salade de fruits frais de saison	8€
Macaron framboise pistache	9€
Bûche 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 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 Gourmand des fêtes

29€

Pressé de cuisses de canard confites au Foie gras,
chutney de fruits secs

Ou

Saumon fumé par nos soins, crème aux herbes fraîches, salade de légumes croquants

Suprême de Chapon cuit en basse température,
mousseline de pommes de terre truffée, champignons sauce Suprême

Ou

Cabillaud, risotto crémeux, wok de légumes du moment, beurre blanc aux herbes fraîches

Bûche chocolat orange

Ou

Omelette Norvégienne, vanille fraise





Menu

Très gourmand des fêtes

39€

Terrine de foie gras maison, marinée au pineau et cognac,
chutney de fruits secs, pain de campagne toasté

Ou

Noix de coquilles Saint-Jacques et gambas, déclinaison
de poireaux, fumet crémeux safrané

Filet mignon de veau en croûte de fruits à coque,
gnocchi de pommes de terre à la truffe, champignons,
jus de veau truffé

Ou

Dos de Bar, marinière de coques, risotto au
Parmigiano Reggiano, légumes du moment

Royal au chocolat noir sur un socle croustillant praliné

Ou

Macaron framboise pistache

Menu

Du Marché d'Antoine

42€

Terrine de Foie gras maison, marinée au pineau et cognac,
chutney de fruits secs, pain de campagne toasté

Ou

Noix de coquilles Saint-Jacques et gambas, déclinaison
de poireaux, fumet au crémeux safrané

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

Ou

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

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

Dessert au choix à la carte

+ Accord mets et vins (2 verres): 10,00€

Menus

