

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.

Nos fournisseurs locaux

Maison Mitteault à Chalandray : 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, **Jacky Mercier** à Frontenay sur Dive : légumes bio, **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 2019

Les Entrées

| | |
|--|-----|
| Terrine de sanglier et Foie Gras, chutney de fruits secs | 11€ |
| Terrine de Foie Gras de la maison Mitteault préparé par nos soins, chutney de fruits secs, pain de campagne toasté | 17€ |
| Saumon fumé par nos soins, gaufre de pommes de terre, crème légère au raifort | 13€ |
| Feuilletés d'escargots, crémeux de poireaux | 11€ |
| Œuf parfait, velouté de champignons, chanterelles, noisettes et jambon Serrano | 9€ |
| Noix de coquilles Saint-Jacques, endives braisées, fumet crémeux safrané | 16€ |

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 champignons | 8€ |
| Cake aux légumes, sauce tartare | 8€ |
| Ravioles d'épinards, ricotta et noix, gratiné au parmesan | 19€ |
| Aubergine farcie d'une piperade et tomates confites | 16€ |



Bon appétit





Les viandes

Les Viandes

| | |
|--|-----|
| Tartare de bœuf Charolais taillé au couteau, préparé par nos soins, frites maison | 19€ |
| Burger (race Charolaise) de La Table du Bois et frites maison (oignons, poitrine fumée, fromage de chèvre ou Morbier, 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€ |
| Volaille fermière, farcie sous la peau d'un beurre citronné aux herbes fraîches, macaroni et champignons | 19€ |
| Filet mignon de veau Wellington, légumes d'antan, jus truffé | 26€ |
| Fricassée de ris et rognons de veau flambés au cognac, champignons sautés et linguine aux fines herbes | 24€ |
| Magret de canard, mousseline de betteraves en étuvée, jus corsé à l'orange | 22€ |

Les Poissons

| | |
|---|-----|
| Pavé de saumon Label Rouge grillé à la plancha, riz et wok de légumes | 20€ |
| Cabillaud au beurre d'herbes, lentilles et fumet | 22€ |
| Lotte en croûte, mousseline de carottes, riz, sauce curry | 24€ |
| Fish and Chips de la Table du Bois, sauce tartare et frites maison | 18€ |

Nous restons à votre écoute dans le cas où vous souhaiteriez changer
l'accompagnement de votre plat.



Les poissons





Les desserts



Les Fromages

| | |
|--|----|
| Chariot de fromages | 9€ |
| Croustillant 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€ |
| Profiteroles maison à la vanille, sauce chocolat | 9€ |
| Tarte au citron meringuée | 10€ |
| Financier pistache, glace yaourt, framboise | 10€ |
| Salade de fruits frais de saison | 8€ |
| Paris Brest | 9€ |
| Café très gourmand | 10€ |
| Coupe de glaces et sorbets | 8€ |





Menus



Formules du midi

À découvrir tous les lundis sur notre site internet et page Facebook @LaTableduBois
(uniquement le midi en semaine hors jours fériés)

Plat du jour : 11,50€

Entrée/Plat ou Plat/Dessert : 14€

Entrée/Plat/Dessert : 16€

Menu Végétarien

25€

Accord mets et vins (2 verres) - 10€

Velouté de champignons

Ravioles d'épinards, ricotta et noix, gratiné au parmesan

Moelleux au chocolat, glace ou sorbet au choix



Menu Découverte

27€

Accord mets et vins (2 verres) - 10€

Terrine de sanglier et Foie Gras, chutney de fruits secs

Ou

Œuf Parfait, velouté de champignons, chanterelles, noisettes et jambon Serrano

Volaille fermière, farcie sous la peau d'un beurre citronné
aux herbes fraîches, macaroni et champignons

Ou

Pavé de saumon Label Rouge grillé à la plancha, riz et wok de légumes

Moelleux au chocolat, glace ou sorbet au choix

Ou

Paris Brest

Menu

Du Marché d'Antoine

Une entrée, un plat et un dessert 39€

Deux entrées, un plat et un dessert 47€

Accord mets et vins (2 verres) - 10€

Feuilletés d'escargots, crémeux de poireaux

Ou

Noix de coquilles Saint-Jacques, endives braisées, fumet crémeux safrané

Ou

Terrine de Foie Gras de la maison Mitteault préparé par nos soins, chutney de fruits secs, pain de campagne toasté

Cabillaud au beurre d'herbes, lentilles et fumet

Ou

Magret de canard, mousseline de betteraves en étuvée, jus corsé à l'orange

Dessert au choix à la carte

Semainier

Tous les jours un classique de la cuisine française pour vous régaler.
Retrouvez les avec plaisir la semaine suivante.

LUNDI

Andouillette à l'ancienne sauce moutardée, lamelles de pommes de terre croustillantes 18€

MARDI

Blanquette de quasi de veau, riz pilaf et petits légumes 20€

MERCREDI

Entrecôte de bœuf 300g, frites et sauce béarnaise maison, salade 24€

JEUDI

Quart de coq au vin accompagné de tagliatelles 19€

VENDREDI

Lotte à l'américaine, pommes de terre et petits légumes 24€

SAMEDI

Rognons de veau au porto, gratin de macaronis et champignons 21€

DIMANCHE

Quart de poulet rôti fermier, pommes de terre grenailles 20€