

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 Chalendray : 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, **Fillatreau** : oeuf de plein air et bio, **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 - Printemps 2019

Les Entrées

Faisselle de chèvre en espuma, sablé aux noix, pickles d'oignons rouges et raisin de Corinthe	9€
Terrine de Foie Gras de la maison Mitteault préparé par nos soins, chutney de fruits secs, pain de campagne toasté	17€
Foie gras poêlé, fruits rôtis et jus de viande parfumé à l'orange	14€
Terrine de canard et Foie gras chutney de fruits secs	10€
Saumon fumé par nos soins, gaufre de pommes de terre, crème légère au raifort	13€
Ceviche de maigre aux herbes fraîches et zestes de citron vert	11€
Œuf parfait, textures d'asperges vertes et jambon de serrano	9€
Langoustines rôties et Belota, vierge de légumes et salade	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 langoustines et copeaux de Foie Gras	14/22€

Le coin végétarien



Déclinaison d'asperges et crumble de noix	8€
Faisselle de chèvre en espuma, sablé aux noix, pickles d'oignons rouges et raisin de Corinthe	9€
Ravioles d'épinards, ricotta et noix, gratinées au parmesan	15€
Aubergine farcie d'une piperade et tomates confites	15€

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, sauce cocktail)	18€
Filet de bœuf (race Limousine), pommes de terre fondantes, poêlée de champignons du moment (Supplément Rossini +7.00€)	25€
Pièce du boucher du moment, sauce au choix, frites maison	17€
Suprême de volaille fermière farcie sous la peau d'un beurre d'herbes, artichauts poivrade et légumes printaniers	19€
Côtelettes d'agneau de nos régions, pommes de terre nouvelles, asperges, légumes de printemps et jus mentholé	25€
Fricassée de ris de veau et langoustines, tagliatelles aux herbes	24€
Magret de canard, pommes de terres fondantes, étuvée de légumes de saison	22€

Les Poissons

Pavé de maigre, mousseline, petit pois à la Française et jus de viande	22€
Lotte en croûte, riz pilaf, légumes de saison et 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

Croustillant de chèvre	8€
Chariot de fromages	9€

Les délices de Colin

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€
Finger praliné sablé au seigle, espuma de Poire Williams	9€
Dôme vanille yuzu chocolat blanc, glace yahourt, génoise infusée au thé Earl Grey	9€
Salade de fruits frais de saison	8€
Le « Poitiers Ligugé »	9€
Sablé breton, ananas rôti et crème de tonka	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€

Déclinaison d'asperges et crumble de noix

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

Salade de fruits frais de saison



Menu Découverte

27€

Accord mets et vins (2 verres) - 10€

Faisselle de chèvre en espuma, sablé aux noix, pickles d'oignons rouges
et raisin de Corinthe

Ou

Œuf Parfait, texture d'asperges vertes et jambon de serrano

Pavé de maigre, mousseline et petit pois à la Française, jus de viande

Ou

Suprême de volaille farcie sous la peau d'un beurre d'herbes, artichauts poivrade
et légumes printaniers

Sablé breton, ananas rôti et crème de tonka

Ou

Le "Poitiers Ligugé"





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€



Langoustines rôties et Belota, vierge de légumes et salade
Ou
Foie gras poêlé, fruits rôtis, jus de viande parfumé à l'orange

Lotte en croûte, riz pilaf, légumes de saison, sauce curry
Ou
Magret de canard, pommes de terre fondantes étuvé de légumes de saison

Finger praliné sablé au seigle, espuma de Poire Williams
Ou
Dôme vanille yuzu chocolat blanc, glace yahourt, génoise infusée au thé Earl Grey

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

Navarin d'Agneau et ses légumes printaniers 20€

MERCREDI

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

JEUDI

Grande salade Périgourdine 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

Retour du marché 25€

