



La Table
du Bois
restaurant

The background of the entire image is decorated with various teal-colored line drawings of leafy branches. These branches are scattered across the white background, some pointing upwards, some downwards, and some horizontally. The leaves are simple, elongated shapes with small veins, and the stems are thin and slightly curved. The central logo is a dark teal circle containing the text 'La Table du Bois restaurant' in white. The text is centered within the circle and is the primary focus of the design.

La Table
du Bois
restaurant

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, **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 - Décembre 2019

Les Entrées

Ballotine de gésiers, magret fumé, foie gras, chutney, mesclun	9€
Terrine de Foie Gras préparée par nos soins de la "Maison Mitteault", chutney de fruits secs, pain de campagne toasté	17€
Terrine de lapin à la pistache, compotée d'échalion au Pineau des Charentes	10€
Carpaccio de truite marinée façon gravelax, crème légère zestes de citron, aneth	13€
Noix de coquilles Saint Jacques, butternut en trois façons et jus de viande truffé	14€
Croquettes d'escargots au beurre persillé, duxelles de champignons, crème Vichyssoise, coulis de cresson	11€

Les salades

Salade César, émincé de poulet, anchois, parmesan, croûtons et sauce	12/18€
Salade de canard, manchon confit, gésiers, magret fumé, champignons au vinaigre	12/18€
Salade de noix de coquille Saint Jacques, jambon Serrano, vinaigrette de tomates cerises	15/22€

Le coin végétarien

Butternut en trois façons	8€
Crème Vichyssoise, coulis de cresson	8€
Lasagne de légumes	18€
Piquillos farcis d'une piperade, riz pilaf	17€

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 morbier ou chèvre, sauce cocktail)	18€
Filet de bœuf (race Limousine), Pommes Anna, poêlée de champignons de saison, jus de viande truffé (supplément Rossini +7.00€)	25€
Pièce du boucher du moment, sauce au choix, frites maison	17€
Paleron de veau braisé, pommes de terre grenailles, légumes, sauce blanquette	24€
Fricassée de rognons et ris de veau, tagliolini aux herbes fraîches	24€
Suprême de volaille, croûte aux herbes fraîches, endives braisées, mousseline de pommes de terre	22€

Les Poissons

Pâtes aux Saint Jacques, jambon Serrano, sauce bisque	22€
Dos de cabillaud, sauce américaine, étuvée de légumes	19€
Dos de bar rôti, risotto à l'encre de seiche, chorizo ibérique et tomates confites	23€
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

Chabichou du Poitou du moment	8€
Assiette de fromages affinés	9/18€

Les Desserts

Moelleux au chocolat, crème anglaise à la noisette	9€
Traditionnelle tarte tatin, crème fraîche et glace vanille	9€
Profiteroles maison à la vanille, sauce chocolat	9€
Royal au chocolat	9€
Omelette Norvégienne chocolat vanille	9€
Entremet pommes poires	9€
Salade de fruits frais de saison	8€
Le Paris Brest de La Table du Bois	9€
Bûche passion coco mangue	9€
Café très gourmand	10€
Coupe de glaces (au choix : chocolat, vanille, café, pistache, caramel fleur de sel) et sorbets (au choix : citron, citron vert, cassis, fraise, framboise)	8€

Nous travaillons avec le chocolat Valrhona



Menus

Menu Végétarien



25€

Accord mets et vins (2 verres) - 10€

Butternut en trois façons

Piquillos farcis d'une piperade, riz pilaf

Tarte au citron meringuée

Menu Gourmand

29€

Accord mets et vins (2 verres) - 10€

Carpaccio de truite marinée façon gravelax, crème légère, zestes de citron, aneth

Ou

Ballotine de gésiers, magret fumé, foie gras, chutney, mesclun

Dos de cabillaud, sauce américaine, étuvée de légumes

Ou

Suprême de volaille croûte aux herbes fraîches, endives braisées,
mousseline de pommes de terre

Omelette norvégienne chocolat vanille

Ou

Entremet poires pommes



Menu

Très gourmand

Entrée, plat et dessert 39€

Entrée, plat, fromage et dessert 44€

Accord mets et vins (2 verres) - 10€

Noix de coquilles Saint-Jacques, courges, jus de viande truffé

Ou

Terrine de Foie Gras, chutney de fruits secs, pain de campagne toasté

Dos de bar rôti, risotto à l'encre de seiche, chorizo ibérique et tomates confites

Ou

Paleron de veau braisé, pommes de terre grenailles, légumes et sauce blanquette

Chabichou du Poitou du moment

Royal au chocolat, socle croustillant praliné

Ou

Bûche passion coco mangue

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

Paleron de bœuf braisé au vin rouge, pâtes fraîches, carottes 19€

MERCREDI

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

JEUDI

Côte de veau, sauce moutarde, thym, pommes de terre nouvelles et champignons 24€

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€

