



Les Entrées

Carpaccio de boeuf Pistou de basilic, parmesan et roquette	9€
Terrine de Foie Gras préparée par nos soins de « Chez Morilles » Fruits de saison rôtis et chutney de fruits secs, pain de campagne toasté	17€
Terrine de canard et foie gras Chutney de fruits secs	10€
Vitello tonnato , vierge de légumes, radis	13€
Déclinaison de tomates , mousse de mozzarella, crumble de parmesan	9€

Les Salades

Salade César émincés de poulet, anchois, parmesan, croûtons et sauce	12/18€
Salade chèvre chaud du Poitou chèvre chaud, gésiers et magret de canard fumé	12/18€
Salade langoustines foie gras Queues de langoustines rôties, copeaux de Foie Gras, jambon Serrano, vinaigrette aux légumes et herbes fraîches	15/22€

Le coin végétarien

Tomates variées Déclinaison de tomates variées, mousse de mozzarella, crumble de parmesan	7€
Courgettes Velouté froid de courgettes à la Philadelphia	8€
Lasagnes Lasagne de légumes, coulis de piquillos et épinard, mélange de jeunes pousses	18€
Burger végétal Burger végétal, caviar d'aubergine, mozzarella et tomates confites	17€

Les Poissons

Pâtes aux langoustines Pâtes aux langoustines, jambon Serrano, sauce aux herbes fraîches et zeste de citron vert	22€
Le Saint Pierre Aiguillettes de Saint Pierre déclinaison de courgettes, fumet safrané	21€
Le Thon rouge Pavé de thon rouge snacké, tian de légumes, beurre persillé	19€
Fish and Chips	18€

Retrouvez nos menus au dos

Les Viandes

Tartare de boeuf Tartare de boeuf Charolais taillé au couteau, préparé par nos soins, frites maison	20€
Burger de race Charolaise et frites maison Oignons, poitrine fumée, fromage de morbier ou chèvre et sauce cocktail	18€
Côte de boeuf Parthenaise à partager Pour 2 personnes - sauce au choix frites maison et salade	49€
Filet de boeuf Limousine Mousseline de pomme de terre façon Robuchon, poêlée de champignons jus de viande corsé <i>Supplément rossini 7€</i>	25€
Pièce du boucher du moment Sauce au choix, frites maison	18€
Filet mignon de veau Gnocchi de pommes de terre aux olives taggiasche et fricassée de légumes de saison	24€
Suprême de pintade fermière Croûte aux herbes fraîches, artichauts poivrade et étuvée de légumes, jus de volaille	20€

Les Fromages

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

Les Desserts

Moelleux au chocolat Sorbet framboise	9€
Traditionnelle Tarte Tatin Crème fraîche et glace vanille	9€
Profiteroles maison à la vanille Sauce chocolat	9€
Coupe glacée de la Table du Bois Façon Dame Blanche	9€
Tarte aux fraises diplomate à la pistache	10€
Salade de fruits frais de saison	8€
Le Paris Brest de La Table du Bois	9€
Dôme citron sur un biscuit à la Noix de coco	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€



MENUS

Menu Végétarien 25€

Accord mets et vins (2 verres) - 10€

Velouté froid de courgettes à la Philadelphia

Lasagne de légumes, coulis de piquillos et épinards, mélange de jeunes pousses

Dôme citron sur un biscuit à la Noix de coco

Menu du Marché 29€

Accord mets et vins (2 verres) - 10€

Déclinaison de tomates variées
mousse de mozzarella, crumble de parmesan

Ou

Terrine de canard et Foie Gras, chutney de fruit secs

Pavé de thon rouge snacké, tian de légumes, beurre persillé

Ou

Suprême de pintade fermière, croûte aux herbes fraîches, artichauts
poivrade et étuvé de légumes sauce vin jaune

Moelleux au chocolat
crème anglaise, glace caramel beurre salé

Ou

Dôme citron sur un biscuit à la Noix de coco

FORMULES DU MIDI

Du lundi au samedi midi

PLAT 11,50€

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT 14€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 16€

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.

Tous nos prix sont affichés TTC et service compris

Menu Gourmand 39€

Accord mets et vins (2 verres) - 10€

Terrine de Foie Gras préparée par nos soins de « Chez Morilles »
fruit de saison rôtis et chutney de fruit secs, pain de campagne toasté

Ou

Vitello tonnato, vierge de légumes et radis

Aiguillettes de Saint-Pierre déclinaison de courgettes, fumet safrané

Ou

Filet mignon de veau Gnocchi de pommes de terre aux olives taggiasche et fricassée de légumes de saison

Chabichou du Poitou du moment (supp. 5€)

Dessert au choix à la carte

SEMMAINIER

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

Mouclade charentaise & frites maison 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

Aile de raie à la grenobloise, pommes de terre et petits légumes 24€

SAMEDI

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

DIMANCHE

Retour du marché 25€