



CARTE

Les Entrées

- Gravelax de saumon Label Rouge** 10€
crème légère aux herbes fraîches et zestes de citron vert
- Terrine de Foie Gras préparée par nos soins de « Chez Morilles »** 17€
fruits de saison rôtis et chutney de fruits secs, pain de campagne toasté
- Terrine de canard et Foie Gras** 11€
chutney de fruits secs
- Fricassée d'escargots au beurre persillé** 10€
crémeux d'ail rôti, crémeux de cressons et croûtons
- Œuf parfait** 10€
espuma de butternut, poêlée de champignons du moment et jus de viande
- Noix de Saint-Jacques rôties** 14€
mousseline et crumble de chou-fleur, coulis de cresson
- Noix de Saint-Jacques poêlées** 12€
au beurre persillé

Les Salades

- Salade César** 14/18€
émincé de poulet, anchois, parmesan, croûtons et sauce
- Salade chèvre chaud du Poitou** 14/18€
gésiers et magret de canard fumé
- Poke bowl saumon** 15/22€
saumon gravelax, avocat, quinoa parfumé aux agrumes et légumes

Le Coin Végétarien

- Velouté de champignons de saison** 8€
crème fouettée aux herbes, croûtons aillés
- Coleslaw aux saveurs d'Asie** 9€
vinaigrette sésame Yuzu
- Cannelloni farcis aux légumes d'automne gratinés au parmesan** 18€
- Burger végétal** 17€
burger végétal, légumes d'automne, mozzarella et tomates confites

Les Poissons

- Pâtes aux noix de Saint-Jacques** 22€
jambon Serrano, sauce crémeuse aux herbes fraîches
- Dos de Cabillaud rôti à la plancha** 23€
déclinaison de carottes, sauce cébette
- Lotte en croûte** 23€
risotto au lait de coco et wok de légumes
- Fish and Chips de la Table du Bois** 18€
sauce tartare et frites maison

Les Viandes

- Tartare de bœuf Charolais** 19€
taillé au couteau, préparé par nos soins, frites maison
- Burger de race Charolaise de La Table du Bois et frites maison** 18€
oignons, poitrine fumée, fromage de morbier ou chèvre et sauce cocktail
- Ris de veau grillé** 24€
légumes d'automne et sauce blanquette
- Filet de bœuf Limousine** 25€
mousseline de pommes de terre façon Robuchon, poêlée de champignons et jus de viande corsé (supplément Rossini 7€)
- Pièce du boucher du moment** 18€
sauce au choix, frites maison
- Filet mignon de veau** 24€
gnocchi de pommes de terre parfumés à la truffe et fricassée de légumes de saison
- Magret de canard aux figues** 19€
polenta rôtie et wok de légumes

Les Fromages

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

Les Desserts

- Moelleux au chocolat** 9€
crème anglaise, glace caramel beurre salé
- Traditionnelle Tarte Tatin** 9€
crème fraîche et glace vanille
- Profiteroles maison à la vanille** 9€
sauce chocolat
- Coupe glacée Amarena** 9€
glace vanille, cerise Amarena, liqueur de cerise et chantilly à la vanille
- Poire pochée au vin rouge** 9€
farci aux amandes, chantilly poire Williams et réduction de vin rouge
- Salade de fruits frais de saison** 8€
- Le Paris Brest de La Table du Bois** 9€
- Café très gourmand** 10€
- Coupe de glaces** 8€
(au choix : chocolat, vanille, café, pistache, caramel fleur de sel)
- Sorbets** 8€
(au choix : citron, citron vert, cassis, fraise, framboise)

Retrouvez nos menus au dos

MENUS

Menu Végétarien

25€

Accord mets et vins (2 verres) 10€

Velouté de champignons de saison, crème fouettée aux herbes, croûtons aillés

Cannelloni farci aux légumes d'automne gratinés au parmesan

Poire pochée au vin rouge, farcie aux amandes, chantilly poire Williams et réduction de vin rouge

Menu du Marché

29€

Accord mets et vins (2 verres) 10€

Œuf parfait

espuma de butternut, poêlée de champignons du moment et jus de viande

Ou

Terrine de canard et Foie Gras
chutney de fruits secs

Dos de Cabillaud rôti à la plancha
déclinaison de carottes, sauce cébette

Ou

Magret de canard aux figues
polenta rôtie et wok de légumes

Moelleux au chocolat
crème anglaise, glace caramel beurre salé

Ou

Poire pochée au vin rouge
farcie aux amandes, chantilly poire Williams et réduction de vin rouge

FORMULES DU MIDI

Du lundi au samedi midi

PLAT 11,50€

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT 14€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 16€

Menu Gourmand

Entrée, plat et dessert 39€

Entrée, plat, fromage et dessert 44€

Accord mets et vins (2 verres) 10€

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

Ou

Noix de Saint-Jacques rôties
mousseline et crumble de chou-fleur, coulis de cresson

Filet mignon de veau

gnocchi de pommes de terre parfumés à la truffe
et fricassée de légumes de saison

Ou

Lotte en croûte

risotto au lait de coco et wok de légumes

Chabichou du Poitou du moment

Ou

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

Tête de veau à l'ancienne, sauce gribiche 19€

Mercredi

Entrecote de boeuf, frites et sauce béarnaise maison, salade 24€

Jedi

Côte de cochon fermier sauce charcutière,
pommes de terre rôties et champignons 24€

Vendredi

Tronçon de turbot, mousseline de pommes de terre,
tombée d'épinards, sauce hollandaise 24€

Samedi

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

Dimanche
Retour du marché