



Le Bois de la Marche
hôtel restaurant

LA CARTE

AUTOMNE/HIVER 2021

LES ENTRÉES

- SASHIMI DE DORADE**.....12€
Vinaigrette fruits de la passion, huile de truffe et miso, coulis d'herbes fraîches
- TARTARE DE BŒUF TAILLÉ AU COUTEAU**.....10€
Betteraves multicolores, citron confit, livèche et parmesan
- CHOUX DE BRUXELLES CROUSTILLANTS** .....8€
Au caramel fruits rouges, mayonnaise citron et parmesan
- ŒUF MOLLET CROUSTILLANT** (OPTION VÉGÉTARIEN POSSIBLE) .....12€
Poêlé de champignons des bois, émulsion de champignons, mouillettes de foie gras
- VELOUTÉ DE COURGES** (OPTION VÉGÉTARIEN POSSIBLE) .....10€
Graines de courges, magret de canard fumé, huile de noisettes et espuma de pain grillé
- SUGGESTIONS DU CHEF**.....
À retrouver sur notre ardoise

LES PLATS

- BALLOTINE DE LAPIN ET LARD À LA SARRIETTE**.....19€
Purée de patates douces, carottes épicées, champignons, melba de pain, sauce brune
- DUO DE VEAU**.....24€
Pommes fondantes, espuma de courge, échalote confite au vin rouge et pickles de graines de moutarde
- PIÈCE DU BOUCHER**.....19€
Beurre maître d'hôtel, Mille-feuille de pommes de terre et champignons snacké au beurre d'oignon frit
- CALAMAR RÔTI**.....19€
Risotto de fregola au bouillon de céleri branche et artichaut
- TRONÇON DE BARBUE RÔTI AU BEURRE DE HOMARD**....25€
Chou-fleur dans tous ses états, écume de gingembre
- CHIRASHI VÉGÉTAL** .....17€
« Sushi éparpillé », riz de Camargue, mangue, avocat, gingembre confit, navet daïkon, Nori accompagné de son consommé de légumes
- LES PÂTES DU MOMENT**.....
À retrouver sur notre ardoise
- SUGGESTIONS DU CHEF**.....
À retrouver sur notre ardoise



À DÉCOUVRIR

FORMULE DU JOUR

DISPONIBLE LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI

12€ PLAT SEUL
15€ ENTRÉE PLAT OU PLAT DESSERT
18€ ENTRÉE PLAT DESSERT



LES FROMAGES

- ASSIETTE DE FROMAGES** .....7,50€
4 fromages locaux, chutney fraises et pommes
- SABLÉ AU POIVRE DE SISHUAN** .....7,50€
Espuma de tome des huns au piment d'Espelette, pousse de blossom

LES DESSERTS

- TIRAMISU DU BOIS**.....9€
- MILLE-FEUILLE** .....8€
Crème babeurre et vanille, crèmeux cacahuète
- ROYAL CHOCOLAT NOIR**.....7€
Mousse au chocolat, croustillant praliné, glaçage chocolat
- TARTE ACIDE SUCRÉE**.....7€
Pommes granny smith, amande, crème chiboust vanille, gelée de Manzana
- EXQUIS EXOTIQUE**.....9€
Biscuit moelleux, mousse ananas et mangue, glaçage citron vert

À DÉCOUVRIR
LE MENU ENFANT À 14€

N'HÉSITÉS PAS À DEMANDER
LE MENU ENFANT DU JOUR !

LES MENUS

LE BON 32€

VELOUTÉ DE COURGES (OPTION VÉGÉTARIEN POSSIBLE) ✓
Graines de courges, magret de canard fumé, huile de noisettes et espuma de pain grillé

OU

TARTARE DE BŒUF TAILLÉ AU COUTEAU
Betteraves multicolores, citron confit, livèche et parmesan

OU

CHOUX DE BRUXELLES CROUSTILLANTS ✓
Au caramel fruits rouges, mayonnaise citron et parmesan

CALAMAR RÔTI
Risotto de fregola au bouillon de céleri branche et artichaut

OU

CHIRASHI VÉGÉTAL ✓
« Sushi éparpillé », riz de Camargue, mangue, avocat, gingembre confit, navet daïkon, Nori accompagné de son consommé de légumes

OU

BALLOTINE DE LAPIN ET LARD À LA SARRIETTE
Purée de patates douces, carottes épicées, champignons, melba de pain, sauce brune

ROYAL CHOCOLAT NOIR
Mousse au chocolat, croustillant praliné, glaçage chocolat

OU

TARTE ACIDE SUCRÉE
Pommes granny smith, amande crème chiboust vanille, gelée de Manzana

OU

MILLE-FEUILLE ✓
Crème babeurre et vanille, crémeux cacahuète

—

LE MEILLEUR 42€

SASHIMI DE DORADE
Vinaigrette fruits de la passion, huile de truffe et miso, coulis d'herbes fraîches

OU

ŒUF MOLLET CROUSTILLANT (OPTION VÉGÉTARIEN POSSIBLE) ✓
Poêlé de champignons des bois, émulsion de champignons, mouillettes de foie gras

TRONÇON DE BARBUE RÔTI AU BEURRE DE HOMARD
Chou-fleur dans tous ses états, écume de gingembre

OU

DUO DE VEAU
Pommes fondantes, espuma de courge, échalote confite au vin rouge et pickles de graines de moutarde

ASSIETTE DE FROMAGES ✓
4 fromages locaux, chutney fraises et pommes

TIRAMISU DU BOIS ✓

OU

EXQUIS EXOTIQUE
Biscuit moelleux, mousse ananas et mangue, glaçage citron vert