

## Carte & menus

# “ Une carte traditionnelle et gourmande au rythme des saisons ”

## Notre chef Enzo Beugniet 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.

## Nos fournisseurs locaux

**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, **Broutilles Herbes et Fleurs**, **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.



# Du bout des doigts

Tarama de truite fumée - 8

Houmous - 7 

Croquettes au chorizo et chèvre du Poitou - 9

## Les Entrées

Gravelax de saumon à la betterave - 13

*Pousses de choux Kale fumées, crème de fromage pimenté & galette de blé*

Carpaccio de bœuf - 12

*Vinaigrette au miso, mayonnaise à l'ail noir, huile de cive & pickles de légumes*

Poireaux confits - 11 

*Aïoli gingembre et citronnelle, vinaigrette à l'estragon & sésame*

Œuf mollet croustillant - 13

*Purée de confiture d'oignons, tombée de pousses d'épinards, magret fumé, émulsion de tomme des huns & croutons*

Velouté de champignons blancs - 11

*Croustillant au jambon de pays, espuma de noisettes & ail croustillant*

Foie gras - 15

*Compotée de patates douces & pickles de poire*

*Toutes nos viandes sont d'origine française*

# Les Plats

## Filet de cabillaud rôti - 20

*Chou rouge croquant, minis carottes glacées, grenade, mayonnaise épicée & melba de pain*

## Suprême de pintade farcie aux herbes - 19

*Risotto à la courge et chips de chou Kale*

## Côte de veau et son cappuccino - 25

*Mousseline de pommes de terre & espuma de morilles, jus de veau*

## Dahl de lentilles au chèvre du Poitou - 17

*Riz & petits légumes au curry vert*

## Lotte à la feuille d'oseille - 24

*Crème citron, émulsion hollandaise au safran, fenouil caramélisé & polenta croustillante*

## Comme une raviole - 19

*Effiloché de canard, ricotta & citron, jus de canard*

## Entrecôte 300 gr - 24

*Beurre d'oignons frits, pommes pont neuf cuites à la graisse de bœuf & sauce béarnaise*

## Burger du Bois - 18

*Bœuf haché, altitude 131, sauce cocktail, confiture d'oignons & oignons frits, accompagné de frites maison*

## Poisson du marché - 19

## Les pâtes du moment - 17

*Toutes nos viandes sont d'origine française*

# Les Pizzas

Margherita - 14

*Sauce tomate pomodoro, fior di latte, basilic, huile d'olive*

Fromaggi - 16 

*Mascarpone, gorgonzola, ricotta, scarmoza, parmigiano reggiano, fior di latte, roquette*

Tartuffo - 19

*Tartuffon, fior di latte, champignons, jambon de Parme, roquette*

Parma - 17

*Sauce tomate pomodoro, jambon de Parme, fior di latte, parmesan, basilic, huile d'olive, roquette*

# Les Fromages

Dégustation d'une assiette de fromages locaux - 8

# Les desserts

Tiramisu du bois à la pistache - 10

Merveilleux chocolat noisette - 11

*Coque meringuée, crémeux noisette & ganache au chocolat*

Éclair à l'ananas & crème de vanille - 9

Entremet vanille framboise - 10

*Biscuit moelleux, croustillant chocolat blanc, confit de framboise et mousse légère à la vanille*

Tartelette au café et chocolat noir - 9

*Toutes nos viandes sont d'origine française*

# Menu

## Le Bon - 32

### Poireaux confits

*Aïoli gingembre et citronnelle, vinaigrette à l'estragon & sésame*

Ou

### Velouté de champignons blancs

*Croustillant au jambon de pays, espuma de noisettes & ail croustillant*

Ou

### Carpaccio de bœuf

*Vinaigrette au miso, mayonnaise à l'ail noir, huile de cive & pickles de légumes*

—

### Dahl de lentilles au chèvre du Poitou

*Riz & petits légumes au curry vert*

Ou

### Filet de cabillaud rôti

*Chou rouge croquant, minis carottes glacées, grenade,  
mayonnaise épicé & melba de pain*

Ou

### Suprême de pintade farcie aux herbes

*Risotto à la courge et chips de chou Kale*

—

### Éclair à l'ananas & crème de vanille

Ou

### Tartelette au café et chocolat noir

*Toutes nos viandes sont d'origine française*

# Menu

## Le Meilleur - 42

### Œuf mollet croustillant

Purée de confiture d'oignons, tombée de pousses d'épinards, magret fumé,  
émulsion de tomme des huns & croutons

Ou

### Gravelax de saumon à la betterave

Pousses de choux Kale fumées, crème de fromage pimenté & galette de blé

—

### Côte de veau et son cappuccino

Mousseline de pommes de terre & espuma de morilles, jus de veau

Ou

### Lotte à la feuille d'oseille

Crème citron, émulsion hollandaise au safran, fenouil caramélisé  
& polenta crouillante

—

Dégustation d'une assiette de fromages locaux

—

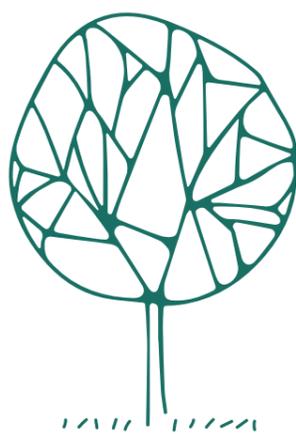
### Merveilleux chocolat noisette

Coque meringuée, crémeux noisette & ganache au chocolat

Ou

### Tiramisu à la pistache

*Toutes nos viandes sont d'origine française*



## Le Bois de la Marche

hôtel restaurant

Le Bois de la Marche

1 Allée des Cerfs, 86240 Fontaine-le-Comte

05 49 53 10 10

  @leboisdelaMarche