

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

Menu enfant - 15

Choix du chef

plat et dessert avec une boisson

Toutes nos viandes sont d'origine française



Les Viandes

Suprême de pintade farcie aux herbes - 21

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

Comme une raviole - 21

Effiloché de canard, ricotta & citron, jus de canard

Entrecôte 300 gr - 24

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

Burger du Bois - 19

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

Les Poissons

Filet de cabillaud rôti - 21

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

Lotte à la feuille d'oseille - 25

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

Poisson du marché - 21

Végétarien

Dahl de lentilles au chèvre du Poitou - 17 

Riz & petits légumes au curry vert

Velouté de champignons blancs - 11 

Espuma de noisettes & ail croustillant

Toutes nos viandes sont d'origine française

Comme en Italie

Pizzas uniquement disponibles le soir

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 pâtes du moment - 18

Les Fromages

Dégustation d'une assiette de fromages locaux - 9

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 - 10

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

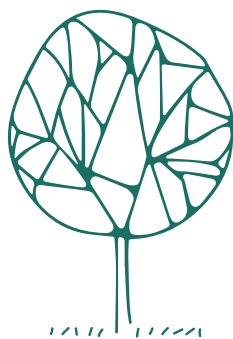
Coque meringuée, crémeux noisette & ganache au chocolat

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

f  *@leboisdelamarche*