

Carte automnale

“ Une carte traditionnelle et gourmande au rythme des saisons ”

Notre chef Angel Sammut 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

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.

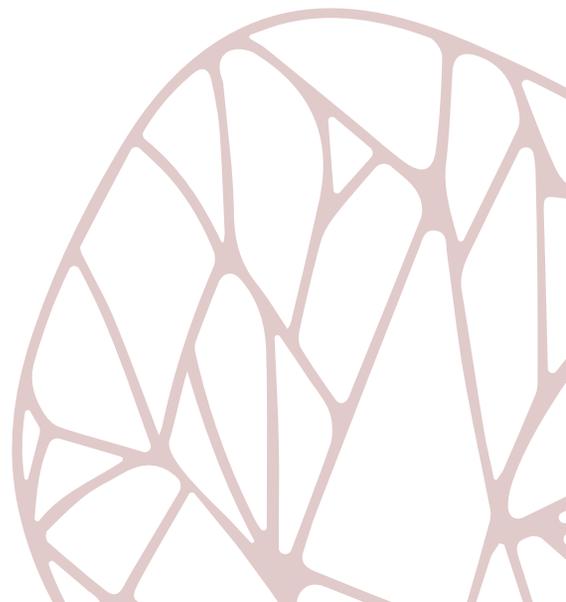


VEGÉTARIEN



ALLERGÈNES

(Liste des allergènes à la dernière page)



À partager

Planche du bûcheron - 18

Terrine maison et charcuteries, fromages, chutney d'oignons rouges, beurre d'amandes, estragon, pickles et assortiment de pains

Planche de tapas - 18

Dégustation de trois entrées au choix

Salade au centre - 25

Salade Caesar, volaille, parmesan, œufs durs, anchois, croutons, chips de lard et sauce césar

Côte de bœuf - 85

Jus de viande, garniture du chef

Riz au lait - 18

Caramel beurre salé, mélange de fruits secs en nougatine

Entrées

Noix de Saint Jacques en carpaccio - 14

Brisure de châtaigne, vinaigrette citron et condiment pomme/céleri

Millefeuille de betterave et mousse de chèvre du poitou - 11

Pousses de mâche, vinaigrette à l'orgeat, poudre d'olives et amandes

Harengs fumés - 12

Pommes de terre confites au safran, pickles de carottes et poudre d'oignons brûlés

Quinoa aux agrumes - 11

Rapé de carottes jaunes au poivre de sichuan, croquant d'amandes, vinaigrette citron

Mi-cuit de veau comme un tartare - 12

Lait de coco et citronnelle, cacahuètes, radis en salade, gomadare et pickles de radis noir

Toutes nos viandes sont d'origine française

Les Viandes

Suprême de pintade - 23

Potimarons rôtis, riz, pignons de pin et raisins secs, tuile de riz à la cannelle et jus de volaille

Magret de canard - 25

Purée de carottes à l'orange, quinoa aux agrumes, rapé de carottes jaunes au poivre de sichuan, croquant d'amandes et jus de canard

Les Poissons

Filet de daurade laqué miso-yuzu - 23

Riz japonais, choux rouges et citron confit, crème de soja et furikake

Filet de cabillaud cuit sur peau - 25

Risoni au panais et tonka, sommités de choux fleurs confits, tuile et fumet au thym

Les incontournables

Burger du Bois - 21

Buns graines de courge pavot, steak haché et lard, Altitude 131, confit d'oignons rouges, mâche, mayonnaise poivrée, salade, accompagné de frites maison

Gravelax de saumon - 14

Crème raifort et blinis de sarrasin

Entrecôte et beurre de Montpellier - 27

Sauce au choix, salade et frites maison

Beuchelle à la tourangelle - 26

Poêlée de ris et rognons de veau déglacés au cognac, champignons de Paris et crème réduite, linguine aux fines herbes

Toutes nos viandes sont d'origine française

Végétarien

   Risoni au panais et tonka - 21 ✓

Sommités de choux fleurs confits, choux rouges et citron, tuile chocolat blanc et thym

 Riz pignons de pin et raisins secs - 21 ✓

Potimars rotis, crémeux de cajou et tuile cannelle

   Burger du Bois végétarien - 21 ✓

Buns graines de courge, pavot, galette d'épautre, champignons, noisettes, Altitude 131, confit d'oignons rouges, mache, mayonnaise poivrée, salade accompagné de frites maison

Les Fromages

 Dégustation d'une assiette de fromages locaux - 9 ✓

Les Desserts

  Tarte tatin - 12 ✓

Tarte tatin aux pommes granny smith et golden, fromage blanc vanillé

  Le tiramisu traditionnel - 12 ✓

Biscuit parfumé au café, mousse Mascarpone

   Le succès praliné - 12 ✓

Biscuit aux amandes et noisettes, crème pralinée

   Le Mont Blanc - 12 ✓

Biscuit aux marrons, bavaroise au praliné et vermicelle à la crème de marron

  La forêt noire du Bois - 14 ✓

Biscuit chocolat sans farine, crémeux chocolat noir, griottes, chantilly vanille

   Fraicheur des sous Bois - 14

Biscuit pain de Gênes aux amandes, bavaroise à la vanille, cœur aux fruits rouges et glaçage mangue

Toutes nos viandes sont d'origine française

Menu

Balade dans le Bois - 32

 Millefeuille de betterave et mousse de chèvre du poitou 

Pousses de mâche, vinaigrette à l'orgeat, poudre d'olives et amandes

Ou

 Harengs fumés

Pommes de terre confites au safran, pickles de carottes et poudre d'oignons brûlés

 Filet de daurade laqué miso-yuzu

Riz japonais, choux rouges et citron confit, crème de soja et furikake

Ou

 Suprême de pintade

*Potimarrons rôtis, riz, pignons de pin et raisins secs, tuile de riz à la cannelle
et jus de volaille*

 Tarte tatin 

Tarte tatin aux pommes granny smith et golden, fromage blanc vanillé

Ou

 Le Mont Blanc 

Biscuit aux marrons, bavaroise au praliné et vermicelle à la crème de marron

Menu

Promenade en forêt - 45

   **Noix de Saint Jacques en carpaccio**

Brisure de châtaigne, vinaigrette citron et condiment pomme/céleri

Ou

   **Mi-cuit de veau comme un tartare**

Lait de coco et citronnelle, cacahuètes, radis en salade, gomadare et pickles de radis noir

—

    **Filet de cabillaud cuit sur peau**

Risoni au panais et tonka, sommités de choux fleurs confits, tuile et fumet au thym

Ou

 **Magret de canard**

Purée de carottes à l'orange, quinoa aux agrumes, rapé de carottes jaunes au poivre de sichuan, croquant d'amandes et jus de canard

—

  **La forêt noire du Bois** 

Biscuit chocolat sans farine, crémeux chocolat noir, griottes, chantilly vanille

Ou

    **Fraîcheur des sous Bois**

Biscuit pain de Gênes aux amandes, bavaroise à la vanille, cœur aux fruits rouges et glaçage mangue

Toutes nos viandes sont d'origine française

Menu

Bosquet végétal - 30

  Millefeuille de betterave et mousse de chèvre du poitou 

Pousses de mâche, vinaigrette à l'orgeat, poudre d'olives et amandes

Ou

 Quinoa aux agrumes 

Rapé de carottes jaunes au poivre de sichuan, croquant d'amandes vinaigrette citron



   Risoni au panais et tonka 

Sommités de choux fleurs confits, choux rouges et citron, tuile chocolat blanc et thym

 Riz pignons de pin et raisins secs 

Potimarons rotis, crémeux de cajou et tuile cannelle



   Tarte tatin 

Tarte tatin aux pommes granny smith et golden, fromage blanc vanillé

Ou

   Le succès praliné 

Biscuit aux amandes et noisettes, crème pralinée

Menu enfant - 14

1 viande, 1 accompagnement et 1 dessert au choix

Viandes

Blanc de volaille ou poisson ou steak haché ou mini burger

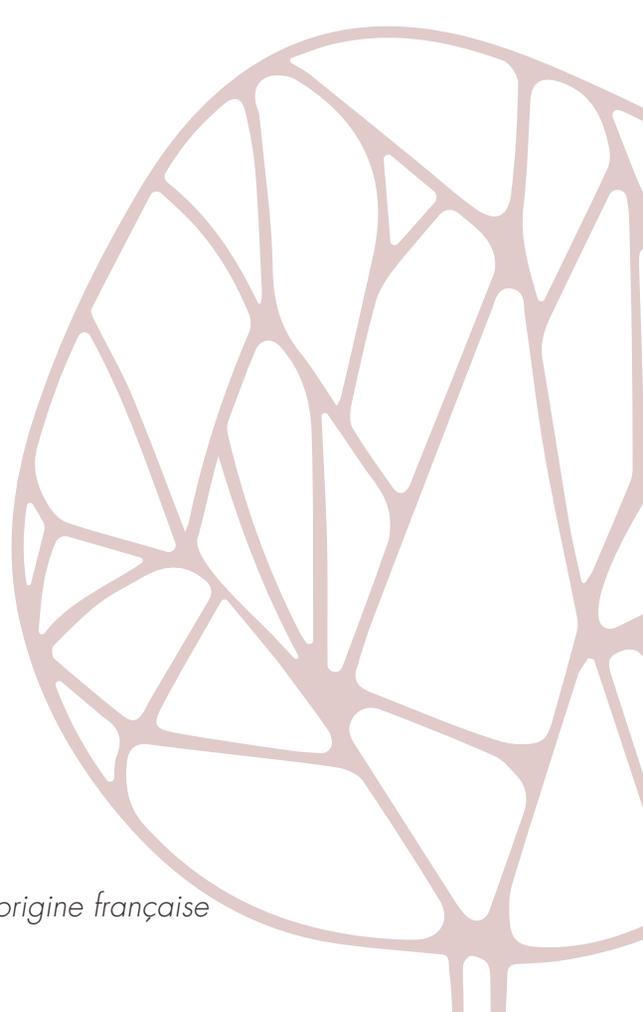
Accompagnements

Frites maison ou pâtes ou légumes

Desserts

Glace ou Pudding au chocolat et crème anglaise

Toutes nos viandes sont d'origine française



Liste des allergènes



Crustacés



Produits laitiers



Soja



Céleri



Fruits à coques



Sésame



Poissons



Œuf



Moutarde



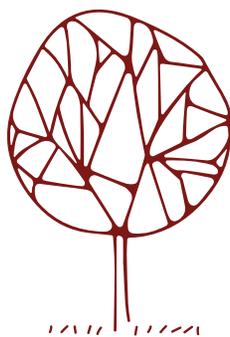
Gluten



Arachides



Mollusques



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