

Carte hivernale

“ 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.

 VÉGÉTARIEN



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'amande, estragon, pickles et assortiment de pains

Planche de tapas - 18

Dégustation de trois entrées au choix

  **Salade au centre - 24**

Salade de canard, mesclun, magret séché, cuisse confite, gesiers confits, champignons de Paris, noix, croûtons et vinaigrette balsamique

Paleron de bœuf braisé - 40

Jus de viande et garniture du chef

   **Riz au lait - 18** 

Caramel beurre salé, mélange de fruits secs en nougatine

Entrées

 **Noix de Saint-Jacques poêlées - 15**

Texture de panais et chips de lard

  **Poireaux confits - 13**

Miel et citron, maquereaux fumés, hummus d'amandes, crackers au sarrasin, pollen

 **Mousse de lentilles - 12**

Œuf mollet au vin d'agrumes, champignons et oignons confits

 **Croustillant de fromage de tête - 14**

Endive caramélisées, jus de cochon au balsamique, salade trévisse

  **Salade de canard - 13**

Mesclun, magret séché, cuisse confite, gesiers confits, champignons de Paris, noix, croûtons et vinaigrette balsamique

Toutes nos viandes sont d'origine française

Les Viandes

Côte de cochon - 23

Purée de lentilles corail, carottes vichy, chips de lard et jus de viande

Filet de bœuf - 26

Écrasé de pommes de terre au pamplemousse, navets glacés, pommes gaufrettes et jus au thym

Paleron de bœuf braisé - 21

Jus de viande et garniture du chef

Suprême de volaille - 23

Tombée de chou blanc au miel, citron confit et amandes, panais glacés, sauce suprême aux champignons

Les Poissons

Saumon au pavot - 23

Purée de céleri, chou blanc en coleslaw et sauce noisette

Lieu jaune - 25

Sarrasin aux amandes, endives caramélisées à l'orange, fumet citronné

Les Saint-Jacques (5 pièces) - 26

Saint-jacques au beurre et fines herbes, linguine alle vongole

Les incontournables

Burger du Bois - 21

Buns maison, steak hachés et lard, Altitude 131, confit d'oignons rouges, pousses d'épinards, mayonnaise poivrée, salade et frites maison

Gravelax de saumon - 15

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, champignons de Paris et crème réduite, linguine aux fines herbes

Toutes nos viandes sont d'origine française

Végétarien

🌱 Poireaux confit (entrée) - 11 ✓

Miel et citron, hummus d'amandes, crackers au sarrasin et estragon, pollen

🌱 Mousse de lentilles (entrée) - 12 ✓

Œuf mollet au vin d'agrumes, champignons et oignons confits

🌱🌱🌱 Burger du Bois végétarien (plat) - 21 ✓

Buns maison, galette lentilles, cumin & champignons, Altitude 131 confit d'oignons rouges, pousses d'épinards, mayonnaise poivrée, salade et frites maison

🌱 Sarrasin aux amandes (plat) - 21 ✓

Endives caramélisées à l'orange, coleslaw de chou et sauce aux amandes

Écrasé de pommes de terre (plat) - 21 ✓

Pamplemousse, carottes et navets glacés, pommes gaufrettes, jus corsé de légumes

Les Fromages

🌱 Dégustation d'une assiette de fromages locaux - 9 ✓

Les Desserts

🌱🌱 Tarte tatin - 12 ✓

Tarte tatin aux pommes, poires et fromage blanc vanillé

🌱🌱🌱 Le Tiramisu du Bois - 10

Biscuit parfumé au café, mousse Mascarpone

🌱🌱🌱 Le Brownie - 12 ✓

Cacahuètes, crème chocolat et pop-corn caramélisé

🌱🌱🌱 Le Mont Blanc - 12 ✓

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

🌱🌱 Le Macaron fruité - 12 ✓

Aux parfums exotiques


🌱🌱 Le riz au lait du Bois - 9

Caramel beurre salé, mélange de fruits secs en nougatine

Café gourmand - 9

Menu

Balade dans le Bois - 32

 Mousse de lentilles

Œuf mollet au vin d'agrumes, champignons et oignons confits

Ou

  Poireaux confits

Miel et citron, maquereaux fumés, hummus d'amandes, crackers au sarrasin, pollen



   Lieu jaune

Sarrasin aux amandes, endives caramélisées à l'orange, fumet citronné

Ou

 Côte de cochon

Purée de lentilles corail, carottes vichy, chips de lard et jus de viande



  Tarte tatin 

Tarte tatin aux pommes, poires et fromage blanc vanillé

Ou

    Le Brownie 

Cacahuètes, crème chocolat et pop-corn caramélisé

Menu

Promenade en forêt - 45

 Noix de Saint-Jacques poêlées




Texture de panais et chips de lard

Ou

 Croustillant de fromage de tête


Endive caramélisées, jus de cochon au balsamique, salade trévis



    Saumon au pavot

Purée de céleri, chou blanc en coleslaw et sauce noisette

Ou

 Suprême de volaille

Tombée de chou blanc au miel, citron confit et amandes, panais glacés, sauce suprême aux champignons



   Le Mont Blanc 

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

Ou

  Le Macaron fruité 

Aux parfums exotiques

Toutes nos viandes sont d'origine française

Menu

Bosquet végétal - 32

Poireaux confits

Miel et citron, hummus d'amandes, crackers au sarrasin et estragon, pollen

Ou

Mousse de lentilles

Œuf mollet au vin d'agrumes, champignons et oignons confits

—

Sarrasin aux amandes

Endives caramélisées à l'orange, coleslaw de choux et sauce aux amandes

Ou

Écrasé de pomme de terre

Pamplemousse, carottes et navets glacés, pommes gaufrettes, jus corsé de légumes

—

Tarte tatin

Tarte tatin aux pommes, poires et fromage blanc vanillé

Ou

Le Macaron fruité

Macaron aux parfums exotiques

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

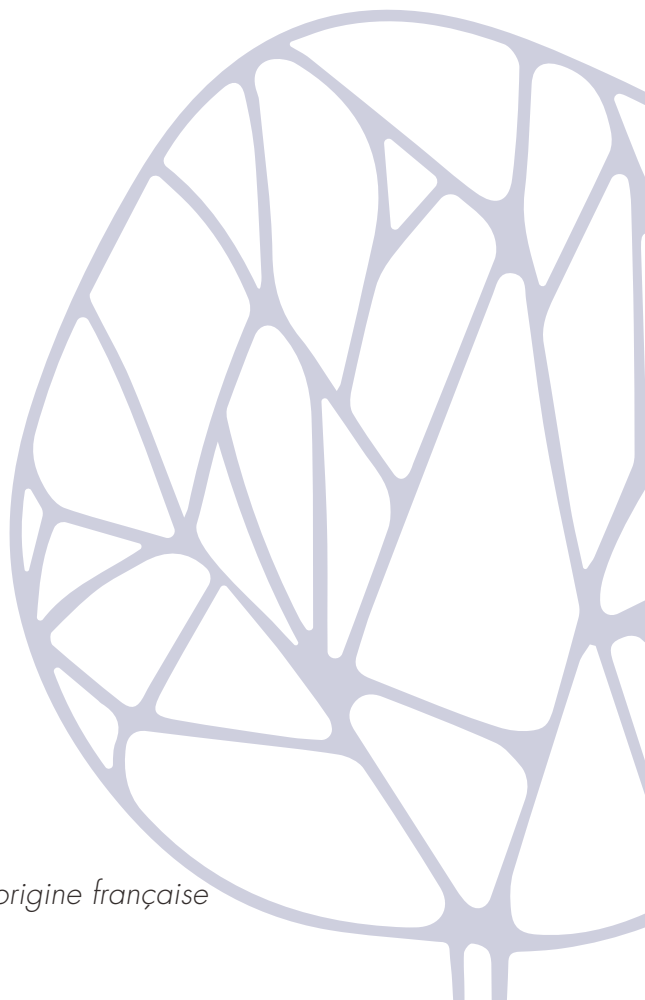
Frites maison ou pâtes ou légumes



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



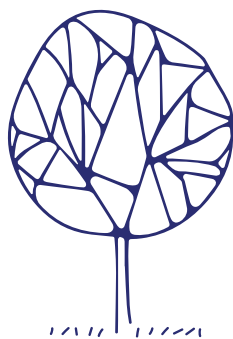
Gluten



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