

Carte printanière

“ 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

Boissonot - Migné-Auxances : Légumes

Viande à Parth - Parthenay : Viandes

Fromagerie de Blanzay - Blanzay : Fromages AB BIO

Huilerie de Neuville - Neuville : Huiles

Les Gourmandises de Mary - Fontaine le Comte : Pain

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.

Les propositions de saison du Chef

Découvrez, tous les 3 mois, des plats mettant en avant les produits saisonniers.




 **VEGÉTARIEN**

 **PROPOSITIONS SAISONNIÈRES**

 **ALLERGÈNES**
(Liste des allergènes à la dernière page)



Pour commencer

   **Planche du bûcheron - 18**

Terrine et fromage de tête maison, charcuterie, fromages, chutney d'oignon rouge, beurre d'amandes, estragon, pickles

Planche de tapas - 18

Dégustation de trois entrées au choix

Entrées

   **Gravelax de saumon - 15**

Crème raifort et blinis de sarrasin

Tartare classique ou à l'italienne - 14



*Classique : échalotes, cornichons, capres, sauce cocktail et fines herbes
À l'italienne : échalotes, cornichons, capres, tomate confite, parmesan et pesto*

Salade de langoustine et foie gras - 15

Mesclun de salade, croûtons et réduction balsamique

  **Tataki de bœuf - 14** 

Carottes et raisins secs, vinaigrette

  **Maquereaux en escabèche - 12** 

Condiment navet, miel et blettes

  **Duo d'asperges (entrée) - 14**  

Duo d'asperges en différentes textures, citron et pollen

   **Carottes rapées (entrée) - 12**  

Raisins secs, falafels de pois chiches/olives et vinaigrette

Salades

    **Salade César - 19**

Volaille, croûtons, œuf dur, parmesan, anchois, chips de lard et sauce César

Salade printanière - 19  

Mesclun de salade, asperges, fèves, chou romanesco, croûtons, vinaigrette et huile de noix de Neuville

Toutes nos viandes sont d'origine française

Les Viandes

Tartare classique ou à l'italienne - 21

Frites maison et sucrine

Paleron de bœuf braisé - 23 / à partager - 45

Pommes grenaille, oignons sauciers et jus de viande

  Épaule d'agneau confite - 26 

Pressé de semoule, blettes confites et jus de viande

Caille grillée - 24 

Pommes grenaille, oignons sauciers, épinards et jus au thym

Les Poissons

  Linguine aux langoustines - 26

Bisque et copeaux de parmesan


   Filet de truite - 24 

Purée de navets, romanesco au sésame et fumet citronnelle




   Dos de cabillaud - 25 

Arroz meloso aux fèves, asperges vertes, crumble chorizo et sauce safranée

Les incontournables

   Fish and chips du Bois - 21

Frites et sauce tartare

   Burger du Bois - 21

Buns maison, steak haché et lard, Altitude 131 de la Fromagerie de Blanzay, confit d'oignons rouges, pousses d'épinards, mayonnaise poivrée, salade et frites maison

 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

   **Burger du Bois végétarien - 19** 

Buns maison, galette de pois chiches et olive, Altitude 131 confit d'oignons rouges, pousses d'épinards, mayonnaise poivrée, salade et frites maison

Arroz meloso - 18  

Fèves, tempura d'asperges vertes et romanesco au sésame

 **Pressé de semoule - 18**  





Légumes, blettes confites, oignons sauciers et pousses d'épinards

Les Fromages

 **Dégustation d'une assiette de fromages locaux - 9** 

Sélection de fromages Label Bio par la Fromagerie de Blanzay

Les Desserts

   **Tarte tatin du Bois - 12** 

Pommes et rhubarbe







   **Le tiramisu du Bois - 10** 

Biscuit parfumé au café, mousse Mascarpone

  **Le riz au lait du Bois - 10** 

Caramel, mélange de fruits secs en nougatine

   **Fondant aux deux chocolats et crème anglaise - 10** 

    **Charlotte exotique - 10**  

Pistache en parfum

    **Paris-Poitiers - 12**  

Pâte à choux, mousseline aux noix et chantilly

Menu

Balade dans le Bois - 35

 **Tataki de bœuf** 

Tataki de bœuf, carottes et raisins secs, vinaigrette

Ou


 **Maquereaux en escabèche** 

Condiment navet, miel et blettes

 **Filet de truite** 

Filet de truite, purée de navet au miel, romanesco au sésame et fumet citronnelle

Ou

Caille grillée 

Caille grillée, pommes grenaille et oignons sauciers, épinards, jus au thym

 **Tarte tatin du Bois** 

Tarte tatin aux pommes et rhubarbe

Ou

 **Fondant aux deux chocolats, crème anglaise** 

Toutes nos viandes sont d'origine française

Menu

Promenade en forêt - 45

  Duo d'asperges 

Duo d'asperges en différentes textures, citron et pollen

Ou

   Gravelax de saumon

Gravelax de saumon, crème raifort et blinis de sarrasin

—

 Épaule d'agneau confite 

Pressé de semoule, blettes confites et jus de viande

Ou

   Dos de cabillaud 

*Arroz meloso aux fèves, asperges vertes,
crumble chorizo et sauce safranée*

—

   Charlotte exotique  

Pistache en parfum

Ou

   Paris-Poitiers  

Pâte à choux, crème mousseline aux noix et chantilly

Toutes nos viandes sont d'origine française

Menu

Bosquet végétal - 32

  Duo d'asperges  

Duo d'asperges en différentes textures, citron et pollen

Ou

   Carottes rapées 




Raisins secs, falafels de pois chiches/olives et vinaigrette



Arroz meloso  

Fèves, tempura d'asperges vertes et romanesco au sésame

Ou

 Pressé de semoule  


Légumes, blettes confites, oignons sauciers et pousses d'épinards



   Tarte tatin 

Pommes et rhubarbe

Ou

   Fondant aux deux chocolats et crème anglaise 

Toutes nos viandes sont d'origine française

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



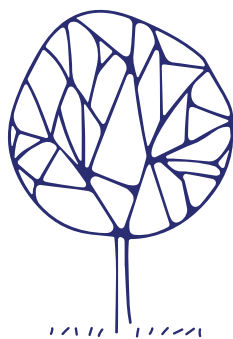
Gluten



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

f **@** *leboisdelamarche*