

Carte hivernale

“ Une carte traditionnelle et gourmande au rythme des saisons ”

Notre chef 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

La Graine de Ferme - Marçay : Fruits et 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

Enguerran Stevenot - Boivre-la-Vallée : Canard et foie gras

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

Découvrez des plats mettant en avant les produits saisonniers.

 **VEGÉTARIEN**

 **PROPOSITIONS SAISONNIÈRES**

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

 **VEGAN**



Pour commencer

🍷🍴🍴 Planche du bûcheron (pour deux) - 18

Terrine de gibier maison, charcuterie, fromages, chutney d'oignons rouges, beurre amande estragon, pickles

Entrées

🍷🍴🍴 Gravelax de saumon - 15

Crème raifort et blinis de pommes de terre

🍷🍴 Œuf Meurette - 12 🌸

Lard et champignons

🍷🍴 Terrine de gibier à poil et à plume - 14 🌸

Chutney d'oignons et pickles

🍴 Terrine de Foie Gras au cognac - 18

🍴🍴 Gratiné Lyonnais - 14 🌿 🌸

Oignons, emmental et pain rustique

Salades

🍷🍴🍴🍴 Salade César - 19

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

🍴 Salade Périgourdine - 17 🌸

Gésiers, foie gras, pommes de terre, champignons, romaine et vinaigrette

Toutes nos viandes sont d'origine française

Les Viandes

Tartare classique - 21

Frites maison et sucrine

 Demi-magret de canard - 26 

Purée de patates douces à l'orange, châtaigne, champignons du moment et jus truffé

  Ballotine de volaille - 24 

Carottes glacées, mousseline de panais, petits pois et jus de volaille

Les Poissons

  Linguines aux Saint-Jacques - 26 

Champignons, échalotes et Porto

  Filet de Cabillaud - 24 

Mousseline de chou-fleur, pomme rôtie, sauce amande



   Saint-Jacques rôtie - 26 

Mousseline de pommes de terre, poireaux et beurre blanc

Les Incontournables

   Fish and chips du Bois - 21

Potatoes et sauce tartare

   Burger du Bois - 21

Buns maison, steak haché et lard, Altitude 131, 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

 Filet de Bœuf - 28 

Mousseline de pommes de terre, champignons du moment, jus de viande

Toutes nos viandes sont d'origine française

Végétarien

Pilaf de quinoa - 18  

Au vin blanc, endive rôtie à l'orange

Galette de riz japonais - 20  

Saké, haricots verts, champignons du moment et vinaigrette

   Burger du Bois végétarien - 21  





Buns maison, galette de lentilles curry, Altitude 131 confit d'oignons rouges, pousses d'épinards, mayonnaise poivrée, salade et frites maison

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 - 10 

Fromage blanc vanillé et caramel beurre salé





   Opéra trois chocolats - 10 

Croustillant praliné

   Mont Blanc - 10 

Mandarine et pain d'épices

   Fondant aux deux chocolats et crème anglaise - 10 

   Entremets exotique - 12 

Dacquoise coco, mousse passion et mangue

Café gourmand - 10 



Menu

Balade dans le Bois - 39

 Gravelax de saumon

Crème raifort et blinis de pommes de terre

Ou

 Œuf Meurette 

Lard et champignons

Ou




  Gratiné Lyonnais  

Oignons, emmental et pain rustique

  Filet de Cabillaud 

Mousseline de chou-fleur, pomme rôtie, sauce amande

Ou

  Ballotine de volaille 

Carottes glacées, mousseline de panais, petit pois et jus de volaille

Ou

Pilaf de quinoa  

Au vin blanc, endive rôtie à l'orange

Ou

Galette de riz japonais  

Saké, haricots verts, champignons du moment et vinaigrette

Dégustation d'une assiette de fromages locaux de la ferme Blanzay 

   Tarte tatin du Bois 

Fromage blanc vanillé et caramel beurre salé

Ou

   Fondant aux deux chocolats, crème anglaise 

Ou

   Entremets exotique 

Dacquoise coco, mousse passion et mangue

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

Liste des allergènes



Crustacés



Produits laitiers



Soja



Céleri



Fruits à coques



Sésame



Poissons



Œuf



Moutarde



Gluten

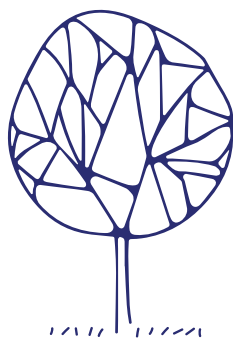


Arachides



Mollusques

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](#)