

**Carte printanière**

# “ Une carte traditionnelle et gourmande au rythme des saisons ”

## Notre cheffe Sarah Mottu 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

Les Producteurs Réunis - Dissay : Viandes

Fromagerie de Blanzay - Blanzay : Fromages AB BIO

Les Gourmandises de Mary - Fontaine le Comte : Pain

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

Madame Broutille - Poitiers : Graines germées, jeunes pousses, feuilles et fleurs comestibles

## 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 des plats mettant en avant les produits saisonniers.

 **VEGÉTARIEN**

 **PROPOSITIONS SAISONNIÈRES**



**ALLERGÈNES**

(Liste des allergènes à la dernière page)



# Pour commencer

 Planche mixte gourmande du moment - 18  
*Assortiment de fromages et de charcuterie du moment*

## Entrées

 Gravelax de truite - 17  
*Chips de pain, fenouil en pickles au thym et gingembre, crème montée fumée et herbes fraîches*

 Œuf Mollet - 12   
*Pané à la panko et frit, quinoa, betterave, radis, graines de courge*

 Foie Gras "Les Volailles d'Enguerran" - 18  
*Chutney du moment et brioche grillée*

 Arancini parmesan et truffe - 17    
*Arancini au parmesan et truffe, mayonnaise à l'ail noir, roquette, balsamique*

## Salade

 Salade César - 19  
*Volaille, croûtons, œuf dur, parmesan, anchois, chips de lard et sauce César*

*Toutes nos viandes sont d'origine française*

# Les Viandes

  Tartare de bœuf classique - 21

*Frites maison et sucrose*

 Pavé d'effiloché de porc confit - 24 

*Jus réduit, écrasé de pommes de terre et carottes fane*

 Suprême de pintade - 26 

*Jus de volaille, mousseline de pommes de terre et sommités multicolore*

# Les Poissons

   Saumon snacké - 24 

*Émulsion aux petits pois, risotto et légumes de saison*

 Noix de Saint-Jacques snackées - 26

*Écrasé de patate douce et chips de légumes, beurre d'agrumes*

# Les Incontournables

    Burger du Bois - 21

*Burger à la tomme de vache de la fromagerie de Blanzay, mayonnaise au sel fumé des Salish et salade, steak haché, salade et frites maison*

 Entrecôte et beurre du moment - 27

*Sauce au choix, salade et frites maison*

*Toutes nos viandes sont d'origine française*

# Végétarien

   Risotto à la crème de poireaux - 18 €  

*Comté affiné, noisettes torréfiées et son huile*

 Nage d'épinards - 20 €  

*Farro croquant, carotte fane, pickles et chips de légumes*

  Burger du Bois végétarien - 21 €  

*Burger à la tomme de vache de la fromagerie de Blanzay, mayonnaise au sel fumé des Salish et salade, galette de polenta frite au parmesan et tomate séchée, salade et frites mais*

# Les Fromages

 Dégustation d'une assiette de fromages locaux - 9 € 

*Sélection de fromages Label Bio par la Fromagerie de Blanzay*

# Les Desserts

    Profiteroles aux 3 glaces - 11€

*Chocolat, praliné et noisette, coulis praliné et sauce chocolat*

  Cheesecake avocat et citron vert - 11€

*Croustillant spéculoos, mousse à l'avocat et au citron vert*

    Tarte citron meringuée - 11€

*Pâte sucrée aux amandes, crèmeux citron jaune*

    Entremets Litchi et Framboise - 11€

*Biscuit aux amandes, confit de framboise, mousse litchi*

    Café gourmand - 10€

# Menu

## Balade dans le Bois - 39

 Œuf Mollet 

*Pané à la panko et frit, quinoa, betterave, radis, graines de courge*

Ou

 Arancini parmesan et truffe  

*Arancini au parmesan et truffe, mayonnaise à l'ail noir, roquette, balsamique*

Ou

 Gravelax de truite

*Chips de pain, fenouil en pickles au thym et gingembre, crème montée fumée et herbes fraîches*

---

 Saumon snacké 

*Émulsion aux petits pois, risotto et légumes de saison*

Ou

 Pavé d'effiloché de porc confit 

*Jus réduit, écrasé de pommes de terre et carottes fane*

Ou

 Risotto à la crème de poireaux  

*Comté affiné, noisettes torréfiées et son huile*

Ou

 Nage d'épinards  

*Farro croquant, carotte fane, pickles et chips de légumes*

---

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

---

 Cheesecake avocat et citron vert

*Croustillant spéculoos, mousse à l'avocat et au citron vert*

Ou

 Tarte citron meringuée

*Pâte sucrée aux amandes, crémeux citron jaune*

Ou

 Entremets Litchi et Framboise

*Biscuit aux amandes, confit de framboise, mousse litchi*

*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 légumes*

---

## Desserts

*Glace ou Moelleux au chocolat et crème anglaise*

# Liste des allergènes



Crustacés



Produits laitiers



Soja



Céleri



Fruits à coques



Sésame



Poissons



Œuf



Moutarde



Gluten

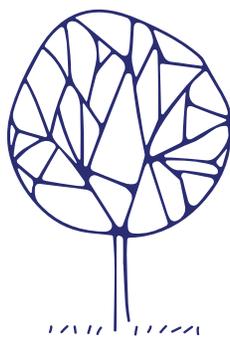


Arachides



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*