

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

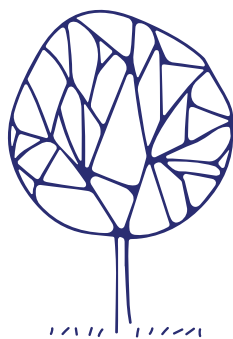


Arachides



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*