

Le Bois de la Marche

LE LIEU

Au cœur d'un parc arboré de 13 hectares, venez apprécier la cuisine traditionnelle et gourmande de notre Cheffe.

Tous nos plats sont élaborés à partir de produits frais et régionaux, rythmés par les saisons.

Aux beaux jours, la terrasse ombragée et sa piscine vous donnent un avant-goût des vacances.

Que vous soyez particulier ou professionnel, c'est le lieu idéal pour vos événements : déjeuners d'affaires, séminaires, cocktails dînatoires ou bien encore repas de famille.

Toute l'équipe du Bois de la Marche saura vous réserver un accueil sur-mesure. Quelle que soit l'occasion, notre restaurant répondra à toutes vos attentes, à l'évidence un lieu où tout est possible.

LE RESPECT DU TERRITOIRE

Depuis décembre 2024, nous avons eu le plaisir d'être labellisé Clef Verte !

Les critères du label Clef Verte imposent le respect de la nature et des personnes notamment par la maîtrise des consommations en eau et en énergie, par une gestion environnementale des déchets, par des loisirs qui ne nuisent pas à la nature et par une valorisation des acteurs et des atouts naturels du territoire.

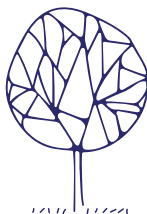
LES MOTS DE NOTRE CHEFFE

Notre Cheffe a le plaisir de vous faire découvrir une cuisine mêlant tradition et modernité.

À travers des ingrédients de qualité, soigneusement sélectionnés, elle réinvente des recettes classiques tout en y apportant une touche créative et audacieuse.



@leboisdelamarche



FORMULE DU MIDI (disponible du lundi au vendredi, hors jours fériés)

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT : 18€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT : 22€

SUGGESTION DU JOUR

CRÈME D'ASPERGES

Buratta aux herbes

Ou

ŒUF PARFAIT

Espuma de carottes, compotée d'oignons

BAVETTE GRILLÉE (origine France)

Frites maison, salade, sauce béarnaise

Ou

POISSON DU JOUR

Blé aux petits légumes, sauce citronnée

DESSERT AU CHOIX

Faites vous plaisir avec notre carte de desserts gourmands !

LA SÉLECTION DU SOMMELIER

VIN ROUGE

Chinon , Domaine Moulin à Tan	5€
Côtes de Bourg , Château Terrefort de Bellegrave	6€
Hautes Côtes de Nuits	8€
Crozes-Hermitage , Chapoutier	9€

VIN BLANC

Blanc d'Hiver , Ampelidae	5€
Marigny-Neuf Sauvignon , Domaine Brochet	6€
Petit Chablis , Domaine La Chablisienne	7€
Crozes-Hermitage , Chapoutier	9€

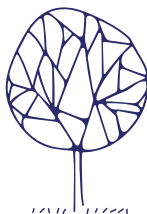


ENTRÉES

SAUMON GRAVLAX	14€
Gaufre de sarrasin et crème aigre	
ŒUF PARFAIT	11€
Du moment	
FARCI POITEVIN <i>(porc origine France)</i>	11€
Maison Sommières du Clain	
ESCARGOTS FARCIS DE LA MAISON BELLOR	13€
Beurre persillé	
 CRÈME DE PETITS POIS	10€
Crèmeux d'avocat et fraise	

PLATS

COQUILLETES À LA TRUFFE <i>(porc origine France)</i>	16€
Chiffonnade de jambon	
LINGUINE ALLE VONGOLE	17€
Ail, piment, palourdes	
 GNOCCHIS DE POMMES DE TERRE	15€
Crème de Gorgonzola	
SALADE CÉSAR <i>(poulet origine France)</i>	14€
Poulet croustillant, croûtons à l'ail	
 POKE BOWL VÉGÉTARIEN	14€
Concombre, avocat, sauce cacahuète-sésame, radis, épinard	
TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU <i>(bœuf origine France)</i>	19€
Frites maison	
PALERON DE BŒUF CONFIT <i>(bœuf origine France)</i>	16€
Légumes d'hiver glacés, sauce au vin rouge	
BEEF BURGER <i>(bœuf origine France)</i>	19€
Ketchup, steak haché, cornichons, crème de cheddar, laitue iceberg, betterave rouge	



SAUMON BASSE TEMPÉRATURE Sauce à l'oseille, tombée d'épinards, pommes de terre vapeur	22€
FISH & CHIPS Frites, sauce Tartare	18€
POISSON DU JOUR Selon l'inspiration du chef	16€

SUGGESTIONS

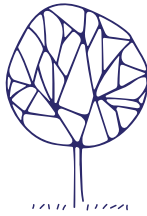
CÔTE DE BŒUF (1KG) À PARTAGER <i>(bœuf origine France)</i> Garniture au choix	75€
PIÈCE DU BOUCHER <i>(bœuf origine France)</i> Sauce Béarnaise, garniture au choix	22€
POULPE SNACKÉ Sauce Chimichurri, garniture au choix	24€
SUPRÊME DE POULET <i>(poulet origine France)</i> Jus truffé, garniture au choix	20€

DESSERTS

ASSIETTES DE FROMAGES Fromages de chèvre locaux ou fromages de vache et chèvre	11€
BABA AU RHUM Rhum ambré des Caraïbes, chantilly vanille Bourbon	11€
MOUSSE AU CHOCOLAT Tuile Gavottes	11€
RIZ AU LAIT Caramel beurre salé, nougatine	11€
PROFITEROLES Trio de choux, glace vanille et sauce chocolat noir 72%	11€
TARTE FINE AUX POMMES Glace vanille	11€
SALADE DE FRUITS DE SAISON Madeleine au miel	11€

SUPPLÉMENT GARNITURE - 5€

Purée maison | Frites maison | Légumes de saison | Salade Mesclun



MENU ESCAPADE 25€

Eau micro-filtrée & café

CRÈME DE PETITS POIS

Crèmeux d'avocat et fraise

Ou

ŒUF PARFAIT

Espuma de pommes de terre, crème de lard

BAVETTE GRILLÉE *(origine France)*

Frites maison, salade, sauce béarnaise

Ou

POISSON DU JOUR

Blé aux petits légumes, sauce citronnée

DESSERT AU CHOIX

Faites vous plaisir avec notre carte de desserts gourmands !

MENU DU BOIS 34€

Accord mets et vins (Deux verres de vins) 12€

SAUMON GRAVLAX

Gaufre de sarrasin et crème aigre

Ou

CRÈME DE PETITS POIS

Crèmeux d'avocat et fraise

PALERON DE BŒUF CONFIT *(bœuf origine France)*

Légumes d'hiver glacés, sauce au vin rouge

Ou

SAUMON BASSE TEMPÉRATURE

Sauce à l'oseille, tombée d'épinards, pommes de terre vapeur

DESSERT AU CHOIX

Faites vous plaisir avec notre carte de desserts gourmands !

MENU ENFANT 14€

1 plat, 1 accompagnement et 1 dessert au choix

PLATS

Blanc de volaille ou poisson ou mini burger

ACCOMPAGNEMENTS

Frites maison ou légumes

DESSERTS

Glace ou salade de fruits

LE BOIS DE LA MARCHÉ, C'EST AUSSI :

HÔTEL

Notre établissement vous offrira un véritable havre de paix pour vos vacances.

Piscine, court de tennis, tous les équipements de notre hôtel vous permettront de passer un vrai moment de plaisir et de détente.

Vous pourrez également profiter d'une zone de loisirs à 200m (bowling, cinéma, laser game).

ÉVÉNEMENTS

Vous souhaitez marquer un moment spécial ?

Le Bois de la Marche est le lieu parfait pour célébrer anniversaires, mariages ou communions !

Profitez de notre salle de restaurant privatisable et des 13 hectares de parc pour un cadre apaisant et convivial.

SÉMINAIRES

Vous désirez organiser une réunion dans un cadre verdoyant ?

Nous mettons à votre disposition 5 salles de séminaire modulables (jusqu'à 180 m²), climatisées, entièrement équipées et avec un accès Wi-Fi gratuit.

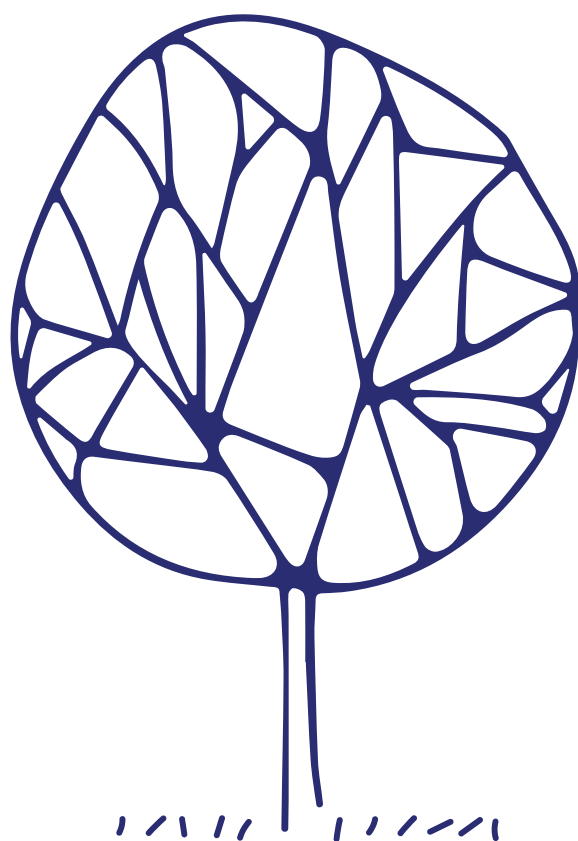
Idéales pour vos séminaires, assemblées générales, expositions, formations et showrooms !

Notre salle de restaurant peut être privatisée pour vos cocktails, repas d'entreprises ou pour offrir à vos collaborateurs une pause déjeuner entre deux réunions.

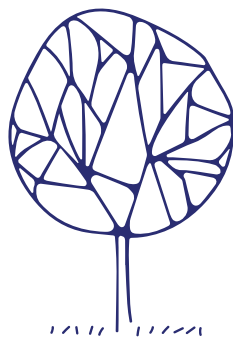
Nos terrasses sont également privatisables pour profiter du beau temps.

POUR TOUTE DEMANDE D'INFORMATION

Contactez-nous à l'adresse suivante : commercial@leboisdelamarche.fr



Carte hivernale



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*