

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.



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

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT : 18€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT : 22€

SUGGESTION DU JOUR

VELOUTÉ DE PETITS POIS

Crèmeux d'avocat et fraise

Ou

ŒUF PARFAIT

Espuma de pommes de terre, crème de lard

ONGLET DE VEAU AUX ÉCHALOTES (origine France)

Poêlée de légumes de printemps

Ou

POISSON DU JOUR

Endives braisées, sauce vierge aux agrumes

DESSERT AU CHOIX

Faites vous plaisir avec notre carte de desserts gourmands !

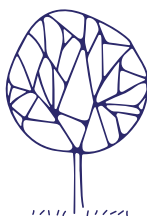
LA SÉLECTION DU SOMMELIER

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

PLATS

COQUILLETES À LA TRUFFE <i>(porc origine France)</i> Chiffonnade de jambon	16€
LINGUINE ALLE VONGOLE Ail, piment, palourdes	17€
 GNOCCHIS DE POMMES DE TERRE Crème de Gorgonzola	15€
SALADE CÉSAR <i>(poulet origine France)</i> Poulet croustillant, croûtons à l'ail	14€
 POKE BOWL VÉGÉTARIEN Concombre, avocat, sauce cacahuète-sésame, radis, épinard	14€
TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU <i>(bœuf origine France)</i> Frites maison	19€
PALERON DE BŒUF CONFIT <i>(bœuf origine France)</i> Légumes d'hiver glacés, sauce au vin rouge	16€
SAUCISSE AU COUTEAU <i>(porc origine France)</i> Mousseline de pommes de terre	16€
BEEF BURGER <i>(bœuf origine France)</i> Ketchup, steak haché, cornichons, crème de cheddar, laitue iceberg, betterave rouge	19€
CHICKEN BURGER <i>(poulet origine France)</i> Sauce ranch, poulet croustillant, laitue iceberg, cornichons, crème de cheddar	18€



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

SUGGESTIONS

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

DESSERTS

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

SUPPLÉMENT GARNITURE - 5€

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



MENU ESCAPADE 25€

Eau micro-filtrée & café

VELOUTÉ DE PETITS POIS

Crèmeux d'avocat et fraise

Ou

ŒUF PARFAIT

Espuma de pommes de terre, crème de lard

ONGLET DE VEAU AUX ÉCHALOTES *(origine France)*

Poêlée de légumes de printemps

Ou

POISSON DU JOUR

Endives braisées, sauce vierge aux agrumes

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

VELOUTÉ D'ARTICHAUTS

Pesto basilic, crème de chèvre

PALERON DE BŒUF CONFIT *(boeuf 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 MARCHE, 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