



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 CHEF

Notre Chef 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.



ENTRÉES

-  **LA BURRATINA** 10€
Tartare de courgettes et tomates à l'ancienne, pesto pistache/basilic
- LE BŒUF** 12€
Tataki de bœuf, marinade soja/miso, cacahuètes, roquette à l'huile de sésame
- LA TRUITE DE CHAUVIGNY** 14€
Gravelax de truite, gaufre de pommes de terre, gel d'agrumes
-  **LE PETIT POIS** 9€
Mousse de petits pois, jeunes pousses, croûtons, fraise fraîche

PLATS

- LE SAUMON** 23€
Crème de fenouil, vierge de fenouil à l'orange
- LE POULPE** 22€
Légumes d'une piperade au paprika fumé et aïoli
- LE FISH AND CHIPS** 18€
Petits pois, frites maison, salade, mayonnaise maison
- LA PINTADE** 22€
Filet rôti au thym, riz noir de Camargue crémeux aux herbes, jus de carcasse
- LE VEAU** 20€
Vitello tonnato, arancini au parmesan, roquette, tomates
- L'ONGLET DE BŒUF** 21€
Sauce blanche, rémoulade harissa, coriandre, pickles oignons rouges, caviar d'aubergines



LES INCONTOURNABLES

BURGER DU BOIS (version végétarienne disponible ✓) Bœuf haché, Altitude 131, confit d'échalion, lard, mayonnaise maison, salade, frites maison	17€
RUMSTEAK Frites maison, salade	22€
SALADE CÉSAR Poulet mariné, romaine, tomate cerise, croûtons, parmesan, œuf, oignons rouges	15€
TARTARE DE BŒUF Frites maison, toasts grillés, salade	20€

DESSERTS

L'ASSIETTE DE FROMAGES DE LA FERME DE BLANZAY Fromages de chèvre locaux ou fromages de vache et chèvre	12€
LE CHOCOLAT Mousse onctueuse, caramel Fudge à la cacahuète	10€
LE BABA Au rhum Diplomatico, chantilly à la mascarpone	10€
LA POMME En tarte fine au beurre d'Isigny, crème glacée vanille	10€
LA PAVLOVA Fraises, légèreté au thé matcha, sorbet	10€

SUPPLÉMENT GARNITURE - 5€

Frites maison | Légumes de saison | Salade Mesclun

MENU ESCAPADE 29€

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



LE PETIT POIS

Mousse de petits pois, jeunes pousses, croûtons, fraise fraîche

Ou

LE BŒUF

Tataki de bœuf, marinade soja/miso, cacahuètes, roquette à l'huile de sésame

L'ONGLET DE BŒUF

Sauce blanche, rémoulade harissa, coriandre, pickles oignons rouges, caviar d'aubergines

Ou

LE POULPE

Légumes d'une piperade au paprika fumé et aïoli

DESSERT AU CHOIX

Faites vous plaisir avec notre carte de desserts gourmands !

MENU DU BOIS 35€

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

LA TRUITE DE CHAUVIGNY

Gravelax de truite, gaufre de pommes de terre, gel d'agrumes

Ou



LA BURRATINA

Tartare de courgettes et tomates à l'ancienne, pesto pistache/basilic

LA PINTADE

Filet rôti au thym, riz noir de Camargue crémeux aux herbes, jus de carcasse

Ou

LE SAUMON

Crème de fenouil, vierge de fenouil à l'orange

DESSERT AU CHOIX

Faites vous plaisir avec notre carte de desserts gourmands !

MENU ENFANT 14€

1 boisson, 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