

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.

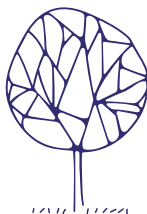
LES MOTS DE NOTRE CHEF

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.



@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

ŒUF MIMOSA

Romaine et croûtons

FILET DE VOLAILLE

Purée au beurre et jus de rôti

Ou

RETOUR DE PÊCHE

Mousse de champignons au citron

DESSERT AU CHOIX

Faites vous plaisir avec notre carte de desserts gourmands !

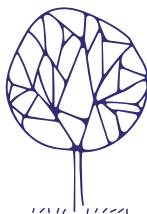
LA SÉLECTION DU SOMMELIER

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€



MENU ESCAPADE (disponible le soir uniquement)

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT : 28€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT : 34€

VELOUTÉ DE POTIMARRON ✓

Crème fleurette, graines de courges grillées

Ou

PANNA COTTA DE FROMAGE FRAIS ✓

Caviar de tomates, piquillos

Ou

CEVICHE DE TRUITE DE CHAUVIGNY

Courgettes croquantes, agrumes

Ou

FOIE GRAS MI-CUIT DE LA MAISON MITEAULT (supplément 5€)

Pâte de coings, toast

CABILLAUD

Langue d'oiseaux, crème de cèpes

Ou

RUMSTEAK

Pommes de terre façon suédoise, salade frisée

Ou

TARTARE DE BŒUF,

Sauce Teriyaki, menthe, gingembre, sésame grillé

Ou

LE BURGER DU BOIS,

Steak, vieux Comté, pickles d'oignons, bacon, oignons frits, frites, salade

SALADE MAISON,

Œuf mollet, mortadella, mozzarella, pistache

L'ASSIETTE DE FROMAGES DE LA FERME DE BLANZAY ✓

Sélection de fromage et mesclun, fruits de saison

Ou

MOUSSE AU CHOCOLAT,

Meringue cacaotée, amandes caramélisées

Ou

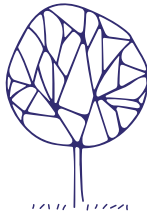
CHOUX CHANTILLY

Vanille, crème glacée, sauce caramel fleur de sel

Ou

TARTE À LA FIGUE ✓

Parfumée à l'orange, fleur d'oranger



FORMULE SOIRÉE ÉTAPE

VELOUTÉ DE POTIMARRON ✓

Crème fleurette et graine de courge grillées

Ou

PANNA COTTA DE FROMAGE FRAIS ✓

Caviar de tomate et piquillos

RETOUR DE PÊCHE

Langue d'oiseaux, crème de cèpe

Ou

RUMSTEAK

Pomme de terre façon suédoise et salade frisée

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



