

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.

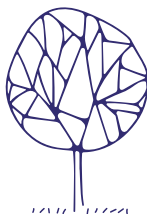
LES MOTS DE NOTRE CHEF

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

VELOUTÉ DU MOMENT

Crème fleurette, croûtons

Ou

ŒUF PARFAIT

Crème de champignons, noisettes grillées

PÊCHE DU JOUR

Risotto crémeux

Ou

VOLAILLE

Purée montée au beurre, salade

Ou

BAVETTE 180/200 GR (supp. 3€)

Frites, salade

DESSERT AU CHOIX

Faites vous plaisir avec notre carte de desserts gourmands !

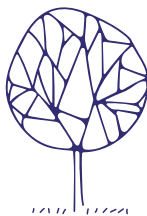
LA SÉLECTION DU SOMMELIER

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 midi et soir)

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT : 28€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT : 34€

ENTRÉES

ŒUF PARFAIT ✓

Crème de champignons, noisettes grillées

COURGE RÔTIE ✓

Burratina à l'huile de sésame

VELOUTÉ DE POMMES DE TERRE

Espuma de haddock

FOIE GRAS MI-CUIT DE LA MAISON MITTEAULT (supp. 5€)

Pâte de coings, briochette

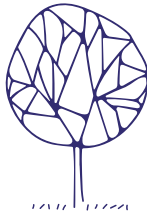
POISSONS

SAUMON GRILLÉ

Mousseline de patates douces, crème aux herbes

TAGLIATELLES À LA SAINT-JACQUES

Pousses de soja, mousse au jus de coquillages



VIANDES

SUPRÊME DE PINTADE

Pleurote, pomme paille, jus de rôti

FILET DE CANARD

Purée au beurre demi-sel, oignons confit, jus au miel (*foie gras poêlé supp. 5€*)

BURGER DU BOIS

Tomme fleurie, pickles de courgettes, oignons confits, sauce épicée

BAVETTE

Frites, mesclun

DESSERTS

L'ASSIETTE DE FROMAGES ✓

Fromages de chèvre locaux ou fromages de vache et chèvre

PANNA COTTA AU COING & VANILLE

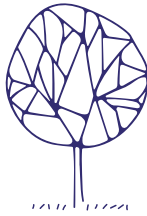
CHOUX À LA NOISETTE & PRALINÉ ✓

TARTE AU CHOCOLAT ✓

Glace fleur de sel

TIRAMISU AU CAFÉ ✓

Amaretto



FORMULE SOIRÉE ÉTAPE

ŒUF PARFAIT

Crème de champignons, noisettes grillées

Ou

VELOUTÉ DE POMMES DE TERRE

Espuma de haddock

RETOUR DE PÊCHE

Mousseline de patates douces

Ou

FILET DE CANARD

Purée au beurre demi-sel, oignons confits, jus au miel

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

