

## LE LIEU

---

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

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.

Nos viandes sont d'origine : française. [✓ Plats végétariens](#)  
Tous nos plats servis en direct nécessitent un temps de préparation de 20 minutes.  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.  
Tous nos prix s'entendent en euros, taxes et services compris.  
Moyens de paiement acceptés : Espèces, Carte Bleue, American Express, Visa, Maestro, Titre restaurant. Merci de noter que les chèques ne sont pas acceptés



Liste complète  
des allergènes



leboisdelamarche

## ENTRÉES

---

✓ <b>Asperges vertes croquantes</b> , mousseline à l'huile de noisette	10€
<b>Tartare de daurade</b> , rafraîchi à la menthe, mâche fraîche	12€
✓ <b>Burrata</b> , haricots verts, vinaigre de pêche de l'Huilerie de Neuville	12€
<b>Œuf à 64°</b> , royale d'ail, mousse de persil, copeaux de foie gras	10€

## PLATS

---

### Poissons

<b>Thon mi-cuit en croûte de noisette</b> , petits pois, oignons grelots au soja	20€
<b>Maigre confit à l'huile d'olive</b> , fenouil, beurre blanc au citron confit	22€

### Viandes

<b>Croustillant de canard</b> , carottes glacées au cumin, polenta crémeuse	20€
<b>Volaille basse température</b> , crème de céleri grillé, jus au thym	23€
<b>Paleron de bœuf</b> , paprika fumé, purée de rattes au beurre, jus de viande	22€
<b>Quasi de veau</b> , légumes printaniers, morilles	23€

## DESSERTS

---

<b>Plateau de fromages</b>	12€
<b>Baba façon Kouglouf</b> , chantilly vanille	9€
<b>Soufflé chocolat mi-cuit</b> , crème glacée	10€
<b>Fraise Gariguette</b> , crème onctueuse à la crème fraîche, sorbet	10€
<b>Pomme au four</b> , caramel laitier épicé, crumble	9€

# MENU CAMÉLIA



Entrée + plat ou plat + dessert : 28€

Entrée + plat + dessert : 36€

## ENTRÉE

**Œuf à 64°**, royale d'ail, mousse de persil, copeaux de foie gras

ou

**Asperges vertes croquantes**, mousseline à l'huile de noisette

## PLAT

**Thon mi-cuit en croûte de noisette**, petits pois, oignons grelots au soja

ou

**Croustillant de canard**, carottes glacées au cumin, polenta crémeuse

## FROMAGE

**Plateau de fromages** (supplément 10€)

## DESSERT

**Pomme au four**, caramel laitier épicé, crumble

ou

**Baba façon Kouglouf**, chantilly vanille

# MENU ARUM



Entrée + plat ou plat + dessert : 39€

Entrée + plat + dessert : 46€

## ENTRÉE

**Burrata**, haricots verts, vinaigre de pêche de l'Huilerie de Neuville

ou

**Tartare de daurade**, rafraîchi à la menthe, mâche fraîche

## PLAT

**Maigre confit à l'huile d'olive**, fenouil, beurre blanc au citron confit

ou

**Quasi de veau**, légumes printaniers, morilles

## FROMAGE

**Plateau de fromages** (supplément de 10€)

## DESSERT

**Soufflé chocolat mi-cuit**, crème glacée

ou

**Fraise Gariguette**, crème onctueuse à la crème fraîche, sorbet

# MENU ENFANT - 14€

1 boisson, 1 plat, 1 accompagnement et 1 dessert au choix



## PLAT

**Blanc de volaille**

OU

**Poisson**

OU

**Mini-burger**

## ACCOMPAGNEMENT

**Frites maison**

OU

**Légumes**

## DESSERT

**Glace**

OU

**Salade de fruits**