

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

✓ Tartare de tomates , fromage frais aux herbes	10€
Ceviche de daurade , rafraîchi à la menthe, mâche fraîche	12€
✓ Burrata , haricots verts, vinaigre de pêche de l'Huilerie de Neuville	12€
Œuf à 64° , royale d'ail, mousse de persil, copeaux de foie gras	10€

PLATS

Poissons

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

Viandes

Croustillant de canard , carottes glacées au cumin, polenta crémeuse	20€
Volaille basse température , crème de céleri grillé, jus au thym	23€
Paleron de bœuf , paprika fumé, purée de rattes au beurre, jus de viande	22€
Quasi de veau , légumes d'été, pleurotes	23€

DESSERTS

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

MENU CAMÉLIA



Entrée + plat ou plat + dessert : 28€

Entrée + plat + dessert : 36€

ENTRÉE

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

ou

Tartare de tomates, fromage frais aux herbes

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

Ceviche 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 d'été, pleurotes

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