

## 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>Tartare de truite de mon ami Jean-Paul</b> , vinaigrette fruit de la passion<br>"Huilerie de Neuville" | 12€ |
| <b>Couteaux en persillade</b> , condiment citron, figues fraîches                                         | 11€ |
| ✓ <b>Stracciatella</b> , tomate ananas, sauce salsa verde, pignons de pin                                 | 12€ |
| ✓ <b>Cromesquis de chèvre "Ferme du Maras"</b> , crème d'épinards, noisettes                              | 10€ |

## PLATS

---

### Poissons

|                                                                      |     |
|----------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>Maigre snacké</b> , comme une bouillabaisse, aïoli, chips de pain | 24€ |
| <b>Thon mi-cuit</b> , petits pois, oignons grelots au soja           | 20€ |

### Viandes

|                                                                                                  |     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>Volaille d'Enguerran</b> , caviar d'aubergine fumée, condiment citron,<br>jus de rôti au thym | 22€ |
| <b>Quasi de veau</b> , shimejis en tempura, légumes d'été                                        | 24€ |
| <b>Magret de canard</b> , polenta croustillante à la tomate confite, olives,<br>jus abricoté     | 22€ |
| <b>Paleron de bœuf braisé</b> , croûte d'oignons frits, pommes Darphin,<br>sauce barbecue        | 23€ |

## DESSERTS

---

|                                                                           |     |
|---------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>Plateau de fromages</b>                                                | 12€ |
| <b>Figue rôtie</b> , chantilly à l'orange, crumble épicé                  | 10€ |
| <b>Soufflé mi-cuit</b> , chocolat, crème glacée à la vanille              | 10€ |
| <b>Baba comme un Kouglouf</b> , chantilly à l'orgeat, sorbet abricot, gel | 9€  |
| <b>Framboise</b> , crème légère cheesecake parfumée au citron, sorbet     | 9€  |

# MENU CAMÉLIA



Entrée + plat ou plat + dessert : 28€

Entrée + plat + dessert : 36€

## ENTRÉE

**Couteaux en persillade**, condiment citron, figues fraîches

ou

**Cromesquis de chèvre "Ferme du Maras"**, crème d'épinards, noisettes

## PLAT

**Thon mi-cuit**, petits pois, oignons grelots au soja

ou

**Magret de canard**, polenta croustillante à la tomate confite,  
olives, jus abricoté

## FROMAGE

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

## DESSERT

**Baba comme un Kouglof**, chantilly à l'orgeat, sorbet abricot, gel

ou

**Framboise**, crème légère cheesecake parfumée au citron, sorbet

# MENU ARUM



Entrée + plat ou plat + dessert : 34€

Entrée + plat + dessert : 42€

## ENTRÉE

**Tartare de truite de mon ami Jean-Paul**, vinaigrette fruit de la passion  
"Huilerie de Neuville"

ou

**Stracciatella**, tomate ananas, sauce salsa verde, pignons de pin

## PLAT

**Maigre snacké**, comme une bouillabaisse, aioli, chips de pain

ou

**Quasi de veau**, shimejis en tempura, légumes d'été

## FROMAGE

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

## DESSERT

**Figue rôtie**, chantilly à l'orange, crumble épicé

ou

**Soufflé mi-cuit**, chocolat, crème glacée à la vanille

# 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**