

Carte estivale

“ Une carte traditionnelle et gourmande au rythme des saisons ”

Notre cheffe Sarah Mottu vous propose

Une cuisine élaborée à partir de produits frais et régionaux. Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts, leur préparation peut engendrer une éventuelle attente. Nous vous remercions de votre compréhension. Tous nos plats sont faits maison.

Nos fournisseurs locaux

Boissonot - Migné-Auxances : Légumes

Les Producteurs Réunis - Dissay : Viandes

Fromagerie de Blanzay - Blanzay : Fromages AB BIO

Les Gourmandises de Mary - Fontaine le Comte : Pain

Enguerran Stevenot - Boivre-la-Vallée : Canard et foie gras

Madame Broutille - Poitiers : Graines germées, jeunes pousses, feuilles et fleurs comestibles

Allergènes

En application du règlement européen N°1169/2011 aux allergènes, nous tenons à votre disposition un document dans lequel tous les allergènes composant nos plats sont répertoriés.

Les propositions de saison du Chef

Découvrez des plats mettant en avant les produits saisonniers.

 **VEGÉTARIEN**

 **PROPOSITIONS SAISONNIÈRES**



ALLERGÈNES

(Liste des allergènes à la dernière page)

Nos viandes sont d'origine européenne (France/Allemagne/Irlande)



Entrées

 Tomates anciennes - 14 

Burrata, huile verte, vinaigre balsamique et tuile de parmesan

  Tartare de bœuf - 13

Tomates séchées, pignons de pin, parmesan et basilic

   Ceviche de poisson - 14

Citron vert, coriandre, citronnelle et radis

   Bruschetta (version végétarienne disponible ) - 13 

Charcuterie italienne, légumes grillés et parmesan

  Cannelloni de courgette au chèvre - 11  

Chèvre frais, citron confit et herbes fraîches

Salades

   Bowl saumon - 21/14 

Quinoa, saumon, pickles d'oignons rouges, avocat, courgette, mangue et coriandre

  Cobb salade - 21/14 

Poulet mariné, œuf dur, oignon rouge, salade, avocat, roquefort et tomates cerises

  Végétale - 19/12 

Pastèque, fêta, concombre, pickles, poivron, olives et fèves d'edamame



Les Viandes

 **Suprême de volaille roulé aux champignons et mozzarella - 23**
Ecrasé de pommes de terre aux fines herbes

 **Sélection du boucher - 26** 
Sauce choron, frites maison et salade

  **Pâtes Carbonara à ma façon (version végétarienne disponible ) - 19** 
Crèmeux de jaune d'œuf, parmesan et lardons




  **Tartare de bœuf - 21** 
Tomates séchées, pignons de pin, parmesan et basilic

Les Poissons

  **Poisson du marché - 24** 
Sauce vierge et gratin de légumes à la Provençale


 **Gambas marinées et snackés à la plancha - 25** 
Poêlée de légumes verts

Les Incontournables





    **Burger du Bois - 19**
Burger à la tomme de vache de la fromagerie de Blanzay, mayonnaise au sel fumé des Salish et salade, steak haché, salade et frites maison





 **Filet mignon de porc - 22**
Sauce chimichurri, pommes de terre grenaille en persillade et champignons poêlés





Les Fromages

 Dégustation d'une assiette de fromages locaux - 9 
Sélection de fromages Label Bio par la Fromagerie de Blanzay

Les Desserts

    **Profiteroles aux 3 glaces - 11**
Chocolat, praliné et noisette, coulis praliné et sauce chocolat

    **Tarte abricot et amande - 11**
Pâte sucrée, crème d'amande, abricot et crumble amande, glace vanille

    **Fraicheur aux fruits rouges - 11**
Entremets biscuit fromage blanc, mousse myrtille, mousse fraise, mousse framboise, coulis de fruits rouges et fruits frais

    **Macarons glacés fraise/citron - 11**
Deux macarons garnis de sorbet fraise et sorbet citron, chantilly vanille

Boule de glace ou sorbet du moment - 3,50

     **Café gourmand - 10**

Menu enfant - 14

1 viande, 1 accompagnement et 1 dessert au choix

Viandes

Blanc de volaille ou poisson ou steak haché ou mini burger

Accompagnements

Frites maison ou légumes

Desserts

Glace ou salade de fruits

Liste des allergènes



Crustacés



Produits laitiers



Soja



Céleri



Fruits à coques



Sésame



Poissons



Œuf



Moutarde



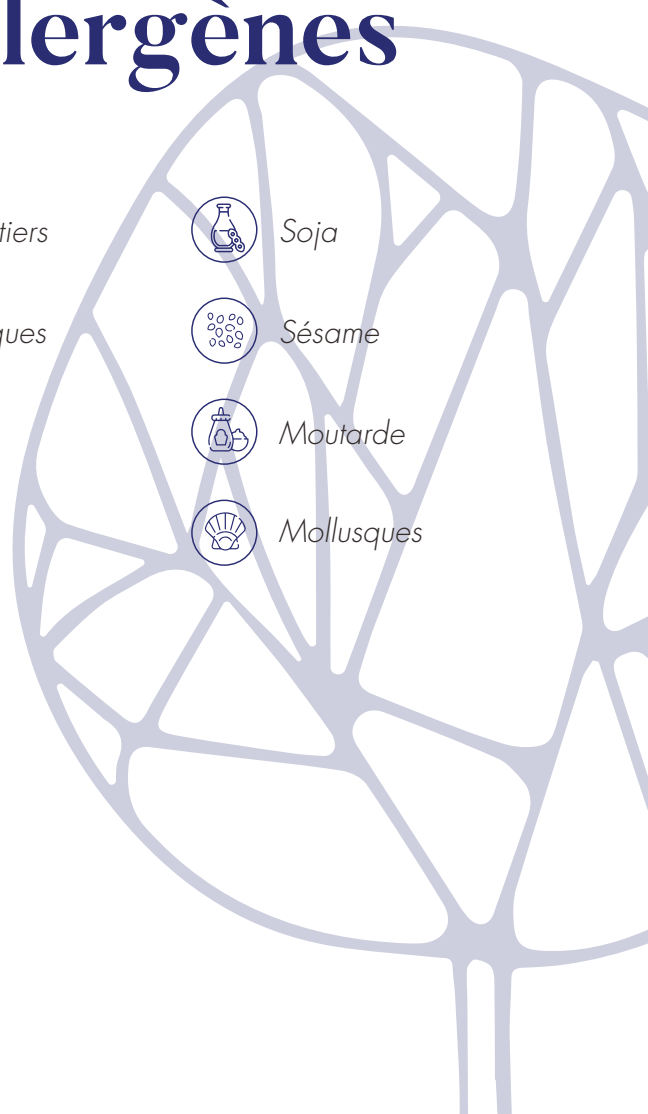
Gluten

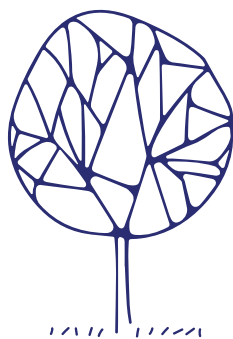


Arachides



Mollusques





Le Bois de la Marche

hôtel restaurant

Le Bois de la Marche

1 Allée des Cerfs, 86240 Fontaine-le-Comte

05 49 53 10 10

f **@** *leboisdelamarche*