

**Carte automnale**  
**2024**

# “ 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**

 **VEGAN**

 **ALLERGÈNES**  
(Liste des allergènes à la dernière page)



# Entrées

 **Les champignons d'Automne - 14€** 

*Mélange de champignons poêlés, pickles de butternut, caramel d'oignons et chèvre frais*

  **Gravlax de saumon à la betterave - 14€**

*Betterave, Gin et crème de raifort*

 **Terrine de foie gras mariné au cognac - 18€**

*Brioche toastée, chutney de pommes Granny et gel d'orange*

  **Carpaccio de Saint-Jacques - 15 €**

*Citron vert et crème de chou-fleur*

    **Œuf mollet croustillant - 11€**

*Œuf bio, crème de cresson, noisettes et herbes fraîches*

**Salade de quinoa et légumes d'Automne - 11€** 

*Carotte violette, patate douce, chou kale et noix de cajou*

# Végétarien

   **Linguine à la truffe et au parmesan - 25€** 

*Crème fraîche, parmesan et truffe noire*

**Dahl de lentilles verte du Berry IGP Label Rouge - 17€** 

*Butternut rôti, lait de coco et coriandre*

*Toutes nos viandes sont d'origine française*

# Les Viandes

  **Parmentier de joue de bœuf (supp truffe +3 €) - 22€**  
*Joue de bœuf confite, mousseline de pommes de terre et sauce au vin rouge*

   **Poitrine de cochon confite aux épices - 21€**  
*Étuvée de chou, patate douce à l'ail et mayonnaise japonaise fumée*

 **Filet de canette rôti - 21€**  
*Purée de châtaignes, poire brûlée et jus de volaille au cassis*

# Les Poissons

   **Fregola sarda safranée aux fruits de mer - 24€**  
*Moules, praires, encornets, gambas, champignons en persillade et émulsion au parmesan*

  **Noix de Saint-Jacques snackées - 26€**  
*Crème de topinambour au café et panais rôti, jus de volaille*

# Les Incontournables

 **Filet de bœuf 140gr et son jus - 27€**  
*Salade et pommes de terre grenaille*

   **Burger du Bois - 19€**  
*Tomme de vache, steak haché, compotée d'oignons rouges, salade et frites maison*

  **Fish & Chips - 17€**  
*Lieu noir, sauce tartare et frites maison*

*Toutes nos viandes sont d'origine française*

# Les Fromages

-  Dégustation d'une assiette de fromages locaux - 9€   
*Assortiment de fromages de vache et de chèvre*

# Les Desserts

-    La Tatin aux pommes du Bois - 11€  
*Pommes, pâte brisée et crème crue*

-    Profiteroles à la vanille - 11€  
*Glace à la vanille, sauce au chocolat et chantilly*

-      Snickers du Bois - 11€  
*Barre chocolatée au caramel, chocolat, cacahuètes, noisettes et sauce caramel*

-    Autour de la Poire et de la Noisette - 11€  
*Poire pochée à la vanille, Namelaka praliné, coulis de poire et crumble noisettes*

- Entremets mangue, passion et poivre de Sichuan - 11€   
*Biscuit meringué, cœur mangue, curd aux fruits de la passion, glaçage Amatika et sorbet mangue*

# Menu

## Balade dans le Bois - 39

  **Gravlax de saumon à la betterave**

*Betterave, Gin et crème de raifort*

Ou

    **Œuf mollet croustillant**

*Œuf bio, crème de cresson, noisettes et herbes fraîches*

Ou

**Salade de quinoa** 

*Carotte violette, patate douce, chou kale et noix de cajou*

---

   **Poitrine de cochon confite aux épices**

*Étuvée de chou, patate douce à l'ail et mayonnaise japonaise fumée*

Ou

   **Fregola sarda safranée aux fruits de mer**

*Moules, praires, encornets, crevettes, champignons en persillade et émulsion au parmesan*

Ou

**Dahl de lentilles vertes du Berry IGP Label Rouge** 

*Butternut rôti, lait de coco et coriandre*

---

   **La Tatin aux pommes du Bois**

*Pommes, pâte brisée et crème crue*

Ou

     **Snickers du Bois**

*Barre chocolatée au caramel, chocolat, cacahuètes, noisettes et sauce caramel*

Ou

**Entremets mangue, passion et poivre de Sichuan** 

*Biscuit meringué, cœur mangue, curd aux fruits de la passion, glaçage Amatika et sorbet mangue*

*Toutes nos viandes sont d'origine française*

# 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

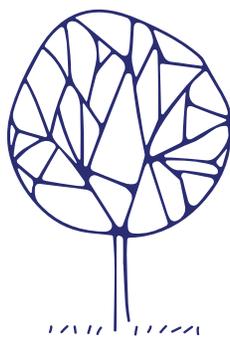


Arachides



Mollusques

*Toutes nos viandes sont d'origine française*



# 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*