

NOTRE *Carte* . ●

● ● *des* APÉRITIFS

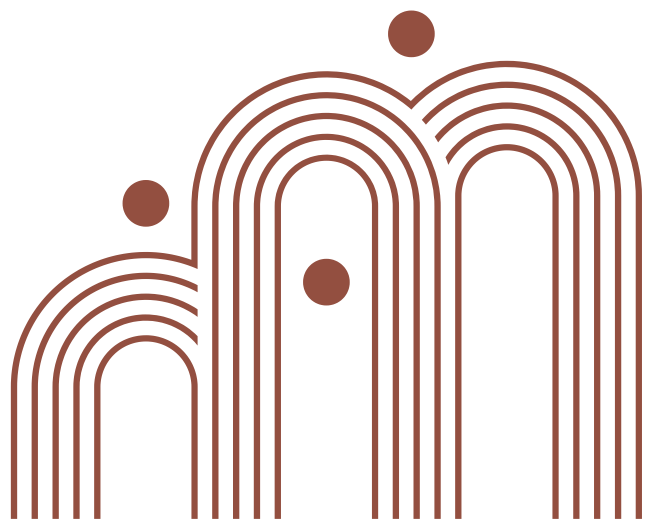
Toute l'équipe de salle est ravie de vous accueillir et de vous servir les plats imaginés par nos chefs.

Sous l'œil attentif de notre directeur, Thibault Roullier, nous avons à cœur de vous offrir un moment de détente.

Nos maîtres d'hôtel : Estelle, notre fée de l'organisation à l'œil aguerri où rien ne lui échappe et Elsa, passionnée de vin et de petites attentions juste pour vous faire plaisir. Elles sont accompagnées sereinement d'Emeline, reine de la décoration et d'idées surprenantes pour vous faire vivre des moments incroyables.

Jérémy, toujours joyeux et créateur hors-pair de cocktails délicieux !

Pauline, vive et rassurante, organise vos événements sur-mesure avec Laura, à ses côtés. Alicia, attentive à vos besoins et Clément, notre apprenti rêveur mais investi. Vous l'aurez compris, toute l'équipe est jeune et passionnée, et nous vous souhaitons un excellent moment gastronomique.



Nos APÉRITIFS

LES RHUMS (4cl)

| | |
|---|---------|
| Rhum Arrangé <i>Bois bandé, chocolat, réglisse, noix de coco</i> | 8.00 € |
| Saison Rum 7 ans <i>Intense avec une finale légèrement poivrée</i> | 8.00 € |
| Rhum Clément VO <i>Notes boisées intenses et épicés</i> | 8.00 € |
| Planteray Rhum vieux Xaymaca <i>Notes de bananes mûres & ananas rôti</i> | 10.00 € |
| Cashcane Extra Old <i>Notes de vanille, de café, de tabac et de fruits secs</i> | 10.00 € |

LES WHISKIES (4cl)

| | |
|---|---------|
| Moon Harbour - fumé aux algues du bassin d'Arcachon - légèrement tourbé | 9.00 € |
| ARDNAHOE Infinite Loch ISLAY single malt - Ecosse - tourbé | 11.00 € |
| Arlett Blended Whisky Français - des arômes d'oranges confites - non tourbé | 7.00 € |
| Hebridean : Blended malt Scotch Whisky, Tourbe délicate accompagnée de miel. | 9.00 € |
| Milhoc' : Single grain - non tourbé Notes grillées agrumes & vanille | 9.00€ |
| Bushmills : Blended - non tourbé Irlande - notes boisées & caramélisées | 8.00€ |

LES SPRITZS

9.50 €

HUGO Liqueur fleur de sureau, pétillant, eau pétillante, citron vert

VENDÉEN Spritz Vrignaud, pétillant, eau pétillante, orange

CAMPARI Campari, pétillant, eau pétillante, orange

LES GINS TONIC

13.00 €

GINS 8.00 €

L'Acrobate
100% bio et Français aux saveurs de yuzu, spiruline et mandarine

Criste Marine
Français aux saveurs de cédrat, citron et orange douce

LES TONICS 5.00 €

Ginger Beer
Tonic Water Hysope original
Tonic Mediterranean

Nos APÉRITIFS

LES JUS DE THÉO

| | |
|-------------------------------|--------|
| Pomme (25cl) | 6.00 € |
| Pomme Framboise (25cl) | 6.00 € |
| Poire (25cl) | 6.00 € |
| Pomme Ginger Pétillant (25cl) | 6.00 € |
| Raisin Rosé Pétillant (15cl) | 4.50 € |



LES EAUX

| | |
|---|--------|
| Vittel 1l | 5.00 € |
| Volcan - Petillant 75 cl | 7.00 € |
| Eau Micro filtrée Plate ou Pétillante 75 cl | 4.00 € |
| Chateldon 75 cl | 9.00 € |

BIÈRES BOUTEILLES (33cl) 6.50 €

| |
|--------------------------|
| Blonde - No Panic |
| IPA - No Panic |
| Blanche - No Panic |
| Fruits Rouges - No Panic |
| Porter - No Panic |

LES SOFTS & SODAS

| | |
|---|---------|
| Coca-Cola 33cl | 6.00 € |
| Soda orangeade Umà 33cl | 7.00 € |
| Limonade Phénix 25cl | 4.00 € |
| Perrier 33cl | 5.00 € |
| Sirop à l'eau Grenadine, Menthe, Citron blanc, Fraise, Pêche | 2.50 € |
| Les Infusions Pétillantes 33cl - Énergisante - Thym, menthe poivrée, citron - Détoxifiante - Sauge, sureau, pomme | 7.00 € |
| Mocktail du jour | 10.00 € |

LES APÉRITIFS

| | |
|---|---------|
| Cocktail du jour | 12.00 € |
| Américano | 12.00 € |
| Kir vin blanc Maison 12cl | 6.50 € |
| Kir pétillant 12cl | 8.00 € |
| Cassis de Bourgogne, pêche, framboise, cassis | |
| La coupe de champagne 10cl | 14.00 € |
| Pastis Vendéen 2cl | 4.00 € |
| Suze 4cl | 5.00 € |
| Porto rouge 4cl | 5.00 € |
| Campari 4cl | 7.00 € |
| Vermouth 4cl | 5.00 € |
| Dry, blanc, rouge | |
| Troussepinette Epines Noires 6cl | 5.00 € |
| Pineau des Charentes | 8.50 € |
| Extra vieux 1989 4cl | |

BIÈRES PRESSION



| | | |
|--------|--------|----------|
| IPA - | ou | Pale Ale |
| 25 cl | 33cl | 50 cl |
| 5.00 € | 6.50 € | 9.00 € |

LES VINS AU VERRE (12 cl)


CHAMPAGNE

Champagne Brut - L'Esquisse, Famille Moussé (10 cl) 14.00 €
76 % meunier, 24% Pinot noir, Jolies bulles, fruité et frais

BLANCS SEC

 2024 AOP Fiefs Vendéens Brem - Orée Blanc, Domaine Orée du Sabia  7.00 €
90% Chenin 10% Chardonnay - Fruité, belle fraîcheur, volume et longueur en bouche, finale saline.

 2023 AOP Muscadet Sèvre & Maine - Le Besson, Domaine Batard-Langelier 6.00 €
100% Melon de Bourgogne - Finesse aromatique, arômes de fruits blancs, belle minéralité, note iodée et saline.


 2024 AOP Costières de Nîmes, Confidence, Château Beaubois 8.00 €
Grenache blanc, Viognier & Roussanne - Vin Fruité, notes épicées, bouche ample et goûteuse, parfums iodés et salins

 2022 AOP Bouzeron - Les Louères, Château de Garnerot 11.00 €
100 % Aligoté - vin gourmand, belle robe jaune d'or et bouquet d'acacias, leurs blanches et de fruits exotiques


BLANCS MOELLEUX


2024 AOP Côte de Montravel, Château le Raz 6.50 €
Sauvignon - Muscadelle - Sémillon - Nez sur des notes fruits d'agrumes confit. Fleurs d'Acacia.

ROUGES


 2024 VDF - Cincio, Domaine Py 6.00 €
70% Cinsault, 30% Nielluccio Noir - Arôme légèrement épicé, évoquant la garrigue, suivi d'une bouche douce et fruitée.

 2023 IGP Val de Loire - Moulin Blanc, Domaine Jérémie Mourat  7.00 €
Pinot Noir - Vin rouge léger, frais et au fruité croquant à souhait.

 2025 AOP Bourgogne, Domaine Rateau 10.00 €
Pinot Noir - Arômes de fruits rouges mûrs : fraise, cerise, notes épicées douces, des tanins délicats, belle rondeur.


 2023 AOP Luberon - Amo Roujo, Domaine Le Novi 9.00 €
100% Cabernet-Franc - Vin fruité et élégant, tannin souple.

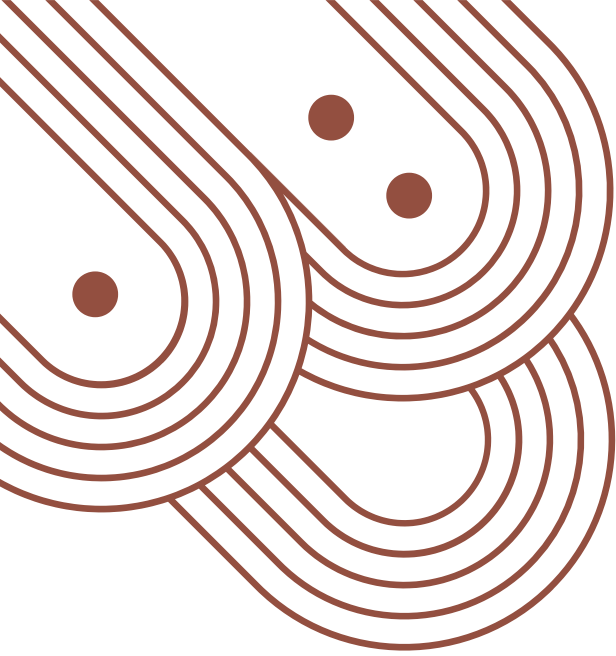
ROSÉ

 2024 Côtes de Provence - Figuière, Famille Combard (Servi en Magnum) 7,50 €
Cinsault, Grenache, Mourvèdre - Fruits tropicaux, fraîcheur acidulée, d'agrumes et de minéralité.

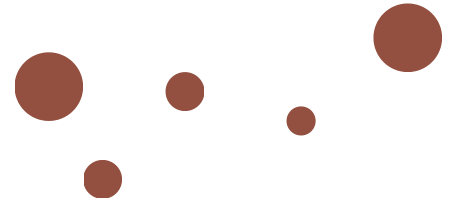
VIN DE DESSERT & FROMAGE

 Ratafia de Champagne, (Dame Jeanne), Famille Moussé (4 cl) 15.00 €
100% Pinot Meunier - Concentré de Gourmandise, Arômes Envoûtants de Fruits Confits, de Miel et d'Épices.

 1990 Rivesaltes Ambré, (Dame Jeanne), Château de Nouvelles (4 cl) 12.00 €
100% Grenache Noir - Nez subtil, bouche onctueuse aux notes de noix et fruits secs grillés.



N'hésitez pas à nous demander **NOTRE**
Livre de **CAVE**



pour découvrir notre jolie sélection de vin
principalement bio, sourcée avec passion...



NOTRE Carte

Les CLAYÈRES

La cuisine de Sylvain Bourmaud est une véritable ode à la nature qui l'entoure. Elle s'épanouit patiemment, en prenant le temps de choisir des produits d'exception, notamment les fruits et légumes issus de notre potager et verger cultivés avec passion par Annaëlle notre agricultrice au domaine de Brandois à la Mothe Achards. Chaque ingrédient est sublimé avec respect, sans jamais en altérer l'essence.

Le Chef s'attache à révéler toute la richesse du terroir local, oscillant entre terre et mer, en hommage aux pêcheurs et producteurs engagés. Audacieuse et inventive, sa cuisine célèbre l'authenticité des saveurs tout en cultivant l'harmonie des contrastes pour créer des accords délicats et inoubliables.

En cuisine, il s'est entouré d'artistes :

Fabien, et Corentin ses seconds, Fabien vendéen pure souche et féru d'idées, qui pourrait parler pêche avec vous toute la journée. Corentin, le cuisiner 3.0... fougueux et créatif. Romain, chef de partie, technicien calme et tempêteux. Dorian, déterminé qui ne cesse de travailler d'arrache pieds pour ajouter un petit truc en plus. Clément, notre pâtissier Normand, qui laisse voguer sa créativité entre modernité et sucrosité. Adao et Titouan nos jeunes apprentis qui ont rejoint notre fier équipage cette année, et enfin Armand, présent depuis le début et le futur maire de la Guittière. Et pour terminer, Raphaëlle, le soleil et les mains délicates de nos cuisines.

Ces hommes & ces femmes sont à portée de vos yeux, n'hésitez pas à les saluer, ils n'en seront que ravis !

LA CARTE

ENTRÉES

NOTRE GRAND CLASSIQUE

Foie Gras Mi-cuit aux Epices Douces & Condiment acidulé

12€

NOTRE ENTRÉE SIGNATURE: EFFILOCHÉ DE TOURTEAU

Chawan-Mushi de Crustacé, Légumes de Saison Croquants

12€

HUÎTRES & ASPERGES BLANCHES

Pochées, Ravigote d'Herbes du Brandois et Oeufs de Poissons, Sarrasin Croquant

10€

FOIE GRAS DE LA MAISON SOULARD

Rôti, Bouillon relevé d'un Vinaigre de Sureau, Anguille Fumée, Fèves et Rhubarbe

10€

THONINE DE MÉDITERRANÉE

Façon Tataki, Déclinaison Gourmande de Framboises de Saint-Hilaire-La-Fôret, Menthe et Oxalis

10€

HUÎTRES DE LA GUIITIÈRE

6 Huîtres Toutes en Fraîcheur, Vinaigre Échalote et Beurre Fouetté aux Agrumes

12€

PLATS

BOEUF SÉLECTIONNÉ PAR NOTRE BOUCHER

Pièce de Bœuf Snackée ou en Tartare au Couteau, Légumes du Moment & Ses Condiments

30€

LOTTE DE NOS CÔTES

Confite au Beurre Persillé, Asperges Vertes, Crémeux Brocoli et Sauce Chorizo

25€

INSPIRATION VÉGÉTARIENNE

Légumineuses, Légumes du Brandois, Bouillon Végétal

25€

POISSON DE NOS CÔTES

Selon Arrivée, Snacké, Pomme de Terre Grenaille, Vierge de Coquillage et Écume Citronnée

28€

LAPIN DE VENDÉE

Le Râble Rôti, Tortellinis de Cuisses Confites, Petits Pois et Carottes de Notre Potager, Jus Gourmand à la Rhubarbe

25€

FROMAGES

CHARIOT DE FROMAGES

Des Fromageries Beillevaire et du Brandais selon vos envies

10€

FROMAGE "COUP DE COEUR" DU MOMENT

Dans un Jeu de Textures, Moelleux, Croquant, Fondant...

10€

DESSERTS

PREMIERS FRUITS ROUGES DE LA SAISON

En Pavlova, Fruits Rouges en Différentes Textures & Crème Vanille de Madagascar

12€

RHUBARBE & AGASTACHE DU BRANDOIS

La Rhubarbe Sous Toutes Ses Formes, Pimpée à l'Agastache

10€

DOUCEUR DE MIEL DE CHEZ STEPHAN

Namelaka, Croustillant et Crème glacée au miel, Sabayon au Citron

10€

CAMERISSE, CASSIS ET FEUILLE DE FIGUIER

Diplomate et Crème Glacée à la Feuille de Figuiers, Gelée de Cassis et Déclinaison de Camerisse

10€

L'INCONTOURNABLE

100% Chocolat de la Maison Valrhona

12€

MENU

BALADE DU PAYRÉ

- 1 ENTRÉE + PLAT + DESSERT 29€**
- 2 ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT 26€**

UNIQUEMENT AU DÉJEUNER HORS WEEK-END ET JOUR FÉRIÉS

ENTRÉES

OEUF DE POULE TALMONDAISE

En Mimosa, Gribiche de Maquereaux fumés, Salade d'Herbes Fraîches

OU

BOEUF AUBRAC BIO DE LA BOISLIVIÈRE

En Tataki, Chimichurri iodé & Croustillant au Zathar

OU

L'une des entrées des Gourmandises en Guittièrre + **6.00€**

PLATS

COCHON DE LA FERME L'INTRÉPIDÉ

Rôti, Légumes de notre Potager, Jus réduit au Miel de Stéphan

OU

DORADE GRISE DE LA CRIÉE DES SABLES

Poêlée, Légumes d'Annaëlle, Vierge d'Agrumes

OU

INSPIRATION VÉGÉTARIENNE

Collection de Légumes de notre potager, Jus Végétal aux Notes

Acidulées

OU

L'un des plats des Gourmandises en Guittièrre + **12.00€**

FROMAGE

CHARIOT DE FROMAGES DES FROMAGERIES BEILLEVAIRE & DU BRANDAIS

+ 10.00€

DESSERTS

SOUVENIR D'ENFANCE

L'île Flottante de Mamie Georgette, Tonka & Caramel

OU

FRAISES DU BRANDOIS

En Parfait Glacé, Coulis Fraises & Basilic, Tuile Croquante

OU

L'un des desserts des Gourmandises en Guittièrre + **4.00€**

Boissons non incluses, Prix Net TTC, Service compris

Terri



MENU

GOURMANDISE EN GUITTIÈRE

PRELUDE GOURMAND, ENTRÉE, PLAT, DESSERT & MIGNARDISES

45 €

ENTRÉES

HUÎTRES & ASPERGE BLANCHES

Pochées, Ravigote d'Herbes du Brandois et Oeufs de Poisson, Croustillant Sarrasin

FOIE GRAS DE LA MAISON SOULARD

Rôti, Bouillon relevé d'un Vinaigre de Sureau, Anguille Fumée, Fèves et Rhubarbe

THONINE DE MÉDITERRANÉE

Façon Tataki, Déclinaison Gourmande de Framboises de Saint-Hilaire-La-Fôret, Menthe et Oxalis

PLATS

INSPIRATION VÉGÉTARIENNE

Légumineuses, Légumes du Brandois, Bouillon Végétal

LOTTE DE NOS CÔTES

Confite au Beurre Persillé, Asperges Vertes, Crémeux Brocoli et Sauce Chorizo

LAPIN DE VENDÉE

Le Râble Rôti, La Cuisse Confite en Tortellini, Petits Pois et Carottes, Jus Gourmand à la Rhubarbe

MERCI DE CHOISIR VOTRE DESSERT EN DÉBUT DE REPAS

DESSERTS

DOUCEUR DE MIEL DE CHEZ STEPHAN

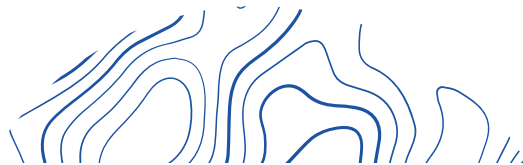
Namelaka, Croustillant et Crème glacée au miel, Sabayon au Citron

CAMERISSE, CASSIS ET FEUILLE DE FIGUIER

Diplomate et Crème Glacée à la Feuille de Figuiers, Gelée de Cassis et Déclinaison de Camerisse

RHUBARBE & AGASTACHE DU BRANDOIS

La Rhubarbe Sous Toutes Ses Formes, Pimpée à l'Agastache



MENU

L'ESPRIT CLAYÈRES

CARTE BLANCHE DU CHEF

72 €



Laissez-vous transporter par une expérience gastronomique unique,
où chaque plat raconte une histoire et éveille vos sens.

Notre équipe vous propose un voyage culinaire à travers une sélection raffinée de mets,
élaborés à partir des meilleurs produits de saison et de notre terroir.

Une version végétale est également disponible. Le menu peut s'adapter à vos allergies.

PRÉLUDES GOURMANDS



FOIE GRAS - RHUBARBE - SUREAU



ROUGET - COURGETTE - CITRON BRÛLÉ



BARBUE- KOHLRABI - CARDAMOME NOIRE



CANARD- BETTERAVES - GRUÉ DE CACAO



RHUBARBE - AGASTACHE



TOUT CHOCOLAT



MIGNARDISES

Le menu est servi à l'ensemble des convives (sauf enfants) avant 13h et 21h.

Boissons non incluses, Prix Net TTC, Service compris

MENU

LES MATELOTS

18€

Jusqu'à 10 ans

PRÉLUDE GOURMAND

•••

VIANDE DU MOMENT

OU

POISSON SELON ARRIVAGE

•••

LES GOURMANDISES DE CLÉMENT

•••

MIGNARDISES

Boissons non incluses, Prix Net TTC,
Service compris

REMERCIEMENTS

Dans une démarche de qualité et du respect du terroir, nous remercions nos fournisseurs et artisans locaux pour la confiance et l'inspiration qu'ils nous procurent au fil des saisons.

LES JARDINS DE CORINNE à Grosbreuil
(Herbes, Fruits & Légumes)

LA MAISON BERJAC au MIN de Nantes
(Viandes & Produits Laitiers)

LA FERME DE LA BOISLIVIERE à Coëx
(Boeuf & Veau Aubrac Bio)

LA POISSONNERIE DULIEU aux Sables d'Olonne
(Poissons, Coquillages & Crustacés)

VENDÉE CRUSTACÉS aux Sables d'olonne
(Poissons, Coquillages & Crustacés)

PALMILOIRE au MIN de Nantes
(Volailles, Porc Vendéen & Truffes)

GÉRARD BURGAUD à Challans
(Canard au sang de Challans)

ÉPICES À MA GUISE à Ancenis
(Épices du monde)

NISHIKIDÔRI à Ancenis
(Épicerie fine Japonnaise)

LA FERME DE LA GAILLARDE au Girouard
(Micro pousses)

OUEST FRAIS à Montaigu
(Produits Laitiers)

LA BERGERIE DU BRANDAIS à Talmont-Saint-Hilaire
(Agneaux & Fromages de Brebis)

BOULANGERIE LE BARILLEC à Jard-sur-Mer
(Pain)

LA FROMAGERIE Beillevaire à Machecoul-Saint-Même
(Fromages)

BEEGARDEN à Talmont-Saint-Hilaire
(Miel & Produit de la Ruche)

LES VERGERS DU BRANDOIS à La Mothe-Achard
(Pommes, Poires Kiwis)

L'ENSEMBLE DES OSTREICULTEURS à La Guittière
Petitgas, Murielle & Patrick Guyau, Jean Claude Robin, L'Huitrier Pie,
Les Viviers de la Guittière. Le Park La Guittière, François Caillaud
(Huîtres)

BRASSERIE NO PANIC à Talmont-Saint-Hilaire
(Bières & Céréales)

LUDOVIC TRINEAU
(Sel)

