



DOMAINE

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.
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 passionnés. 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 est accompagné d'artistes : Fabien son second vendéen pur souche et féru
d'idée il pourrait parler pêche avec vous toute la journée ; Clément notre pâtissier Normand
qui se partage entre modernité et sucrosité ; Dorian le calme qui ne cesse de travailler dur
pour ajouter un petit truc en plus ; Gurpreet qui frotte vos assiettes plus vite que son ombre
et enfin Armand notre apprenti qui a rejoint notre fier équipage et qui sera plus tard, j'en
suis certain le futur maire de la Guittière.*

Ces Hommes sont à portés de vos yeux n'hésitez pas à les saluer ils n'en seront que ravis !

Tous nos prix s'entendent en TTC. Le prix d'un menu est par personne, service compris.

L'eau microfiltrée Aquachiarra est incluse dans le prix du menu et indivisible.

La liste des allergènes est disponible sur demande à l'entrée du restaurant.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.

À la carte

ENTRÉES

HUÎTRES GRILLÉES DE LA GUITTIÈRE <i>Déclinaison autour du Champagne et Sarrasin Torréfié</i>	15.00 €
FOIE GRAS DE CHEZ ALAIN FRANÇOIS <i>Poêlé - Déclinaison Gourmande de Cucurbitacés - Jus Réduit à l'Ail Noir</i>	16.00 €
TOURTEAU DE NOS COTES <i>Chawan Mushi de légumes/ Nuage et gelée de légumes. Crème acidulée, Radis & Fenouil Croquants</i>	14.00 €

PLATS

INSPIRATION VÉGÉTARIENNE <i>Risotto de Graines de Tournesol & Légumes de Corinne - Jus Végétal & Spiruline</i>	26.00 €
COMME UNE CHAUDRÉE DU PAYRÉ <i>Pépites de la Criée des Sables d'Olonne - Légumes de Corinne - Jus d'un Civet de Homard</i>	28.00 €
CANARD AU SANG DE LA MAISON BURGAUD à CHALLANS <i>Filet Rôti & Cuisse Braisée - Carottes & Navets Glacés - Réduction d'un Vieux Porto</i>	28.00 €

— À la carte —

CHARIOT DE FROMAGE

10.00 €

DESSERTS

MARIAGE DU MIEL ET DE LA POMME

11.00 €

Ganache Montée au Miel BEEGARDEN - Sorbet Pomme Verte & Nectar Parfumé

BETTERAVE DES JARDINS DE CORINE

11.00 €

Déclinaison de Betterave et Grenade, Crème Glacée Estragon

CHOCOLAT NOIR 75% & COURGES

11.00 €

Mousse Tiède au Chocolat Tulakalum -- Crème Glacée Praliné Courges & Tournesol



La balade du Payré

Entrée, plat et dessert : 28.00 €
(* Uniquement le midi hors week-end et jour fériés)

PRÉLUDE GOURMAND



BISQUE ONCTUEUSE

Crustacés de nos Côtes, Emulsion Badiane
ou
L'une des entrées des Gourmandises en Guittière + 6.00€



PALERON DE BOEUF BRAISÉ LONGTEMPS

Légumes de Corinne, Jus Réduit au Miso
ou

INSPIRATION VÉGÉTARIENNE

Collection de Légumes du Moment - Graines & Céréales - Jus Végétal Réduit
ou
L'un des plats des Gourmandises en Guittière +12.00€



CHARIOT DE FROMAGE DE LA FROMAGERIE COTTAGE À JARD

Supplément de 10 € au menu



ENTREMET AGRUMES & SARRASIN

Sorbet Mandarine
ou
L'un des desserts des Gourmandises en Guittière +4.00€



MIGNARDISES

Eau micro filtrée plate ou pétillante incluse dans votre menu
Merci de choisir votre dessert en début de repas

Les Gourmandises en Guittièrre

Entrée / Plat ou Plat / Dessert : 35 €

Entrée, plat et dessert : 45 €

PRÉLUDE GOURMAND

HUÎTRES GRILLÉES DE LA GUITTIÈRE

Déclinaison autour du Champagne et Sarrasin Torréfié

OU

TOURTEAU DE NOS CÔTES

Chawan-Mushi & Nuage d'une Bisque - Crème Citron Noir - Radis & Fenouil Croquants

OU

FOIE GRAS DE CHEZ ALAIN FRANÇOIS

Poêlé - Déclinaison Gourmande de Cucurbitacés - Jus Réduit à l'Ail Noir

INSPIRATION VÉGÉTARIENNE

Risotto de Graines de Tournesol & Légumes de Corinne - Jus Végétal & Spiruline

OU

COMME UNE CHAUDRÉE DU PAYRÉ

Pépites de la Criée des Sables d'Olonne - Légumes de Corinne - Jus d'un Civet de Homard

OU

CANARD AU SANG DE LA MAISON BURGAUD à CHALLANS

Filet Rôti & Cuisse Braisée - Carottes & Navets Glacés - Réduction d'un Vieux Porto

CHARIOT DE FROMAGE DE LA FROMAGERIE COTTAGE À JARD

Supplément de 10 € au menu

CHOCOLAT NOIR 75% ET COURGES

Mousse Tiède au Chocolat Tulakalum - Crème Glacée Praliné Courges & Tournesol

OU

MARIAGE DU MIEL ET DE LA POMME

Ganache Montée au Miel BEEGARDEN - Sorbet Pomme Verte & Nectar Parfumé

OU

BETTERAVES DES JARDINS DE CORINNE

Déclinaison de Betteraves & Grenades - Crème Glacée Estragon

MIGNARDISES

Eau micro filtrée plate ou pétillante incluse dans votre menu

Merci de choisir votre dessert en début de repas

L'esprit Clayères

Menu servi pour l'ensemble de la table : 65 €

Carte blanche du Chef

Laissez-vous emporter 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 allergènes et intolérances, veuillez en informer notre équipe au moment de la commande.

N'hésitez pas à solliciter des accords mets et vins, avec ou sans alcool.

PRÉLUDE GOURMAND

2 ENTRÉES

2 PLATS

1 DESSERT

MIGNARDISES

Le menu est servi à l'ensemble des convives (sauf enfants).

Eau micro filtrée plate ou pétillante incluse dans votre menu

Menu Enfant

*Les P'tits Mousses & Les Matelots
(jusqu'à 16 ans)*

Pour régaler vos enfants nous vous proposons 2 menus :

LES P'TITS MOUSSES POUR LES P'TITES FAIMS : 12 €

PRÉLUDE GOURMAND

PLATS

Poisson ou Viande du Jour - Poêlée de Légumes du Moment

DESSERT

Brownie chocolat, glace vanille

MIGNARDISES

LES MATELOTS POUR LES GRANDES FAIMS : 18 €

PRÉLUDE GOURMAND

PLATS

Poisson ou Viande du Jour - Poêlée de Légumes du Moment

DESSERT

Brownie chocolat, glace vanille

MIGNARDISES