



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

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

## PLATS

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