

NOTRE *Carte* . ●

● *des* APÉRITIFS

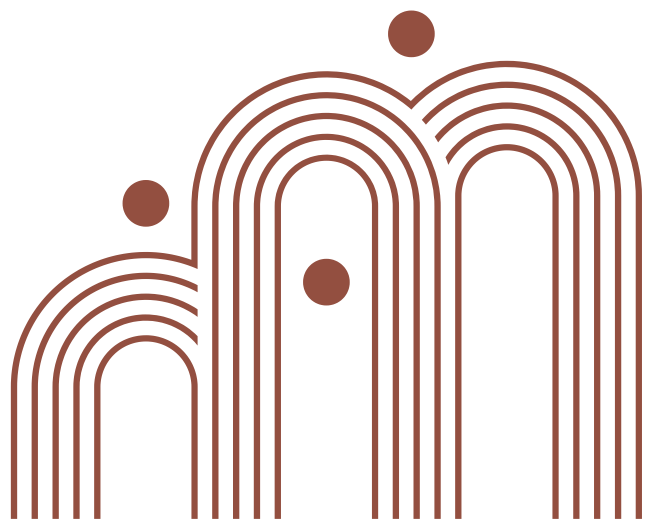
Toute l'équipe de salle est ravie de vous accueillir et de vous servir les plats imaginés par nos chefs.

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 JUS DE THÉO

Pomme (25cl)	6.00 €
Pomme Framboise (25cl)	6.00 €
Poire (25cl)	6.00 €
Pomme Ginger Pétilant (25cl)	6.00 €
Raisin Rosé Pétilant (15cl)	4.50 €



LES EAUX

Vittel 1l	5.00 €
Volcan - Petillant 75 cl	7.00 €
Eau Micro filtrée Plate ou Pétilante 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 Pétilantes 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 €

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€
Ararat 3 ans : Brandy Arménien - arôme vif et intense, notes épicés d'arbres fruitiers f	7.00€

LES SPRITZS

HUGO	<i>Liqueur fleur de sureau, pétillant, eau pétillante, citron vert</i>
VENDÉEN	<i>Spritz Vrignaud, pétillant, eau pétillante, orange</i>
CAMPARI	<i>Campari, pétillant, eau pétillante, orange</i>

LES GINS TONIC

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
Tonic Mediterranean



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

 **2023 VDF Cuvée Fleur - Domaine du Jonc Blanc** 7.00 €
Sauvignon & Sémillon - Arômes de fleurs blanches, de poires et d'agrumes. Vin riche, gras et généreux.

 **2025 IGP Val de Loire - Cailloux Blanc, Domaine des Jumeaux**  8.00 €
90% Chenin 10% Chardonnay - Bouche onctueuse et délicate, des notes de coings, belle finale expressive.



 **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 Saint-Bris, Domaine Defaix** 8.00 €
Sauvignon - Arômes d'agrumes et de citrons, notes d'herbes fraîches. Vin équilibré et structuré.


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 AOP Fief Vendéen, Brem - Orée Rouge, Domaine Orée du Sabia**  7.00 €
Pinot Noir & Negrette - Notes de fruits noirs, cassis, mûre, cerise noire, framboise. Structure soyeuse et enveloppante.

 **2024 AOP Touraine - Ad Libitum, Domaine La Grange Tiphaine** 8.00 €
Côt, Gamay et Cabernet Franc - Vin gourmand. Notes de framboises, de cerises et d'épices, tannins délicats.

 **2025 AOP Bourgogne Hautes-Côtes- de-Beaune, Domaine Rateau** 13.00 €
Pinot Noir - Nez fruité, framboise, bouche mûre, compotée et gourmande, belle longueur.


 **2023 AOP Costières de Nîmes - Denim - Château Beaubois** 9.00 €
Grenache, Syrah & Carignan - Intense, élégant et structuré. Notes de fruits noirs et rouges mûrs, d'épices, finale réglissée.

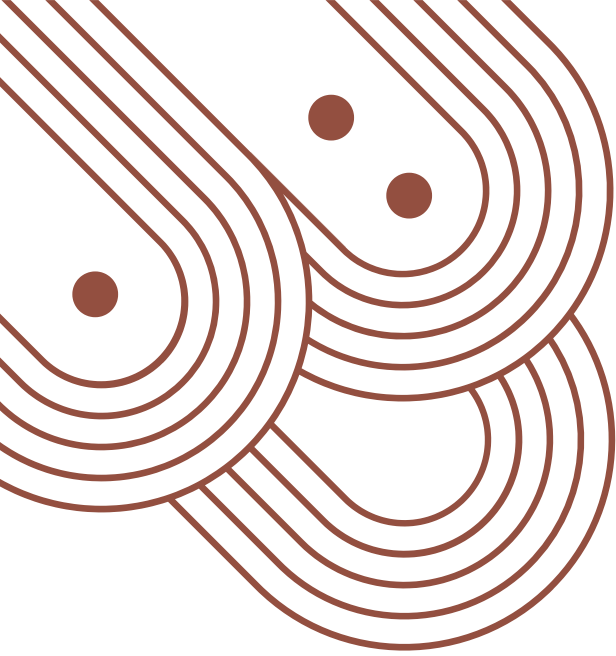
ROSÉ

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

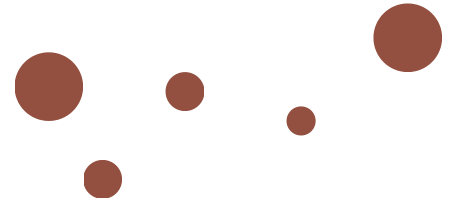
VINS DE DESSERTS & FROMAGES

 **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...



REMERCIEMENTS

Après quelques essais et des voyages aux quatre coins de la France pour dénicher de nouveaux produits, de la cuisine au bar en passant par la salle, nous sommes ravis de vous présenter notre nouvelle carte de cocktails signature.

Nous souhaitons exprimer notre gratitude envers la direction des Clayères, qui nous permet de laisser libre cours à notre imagination à travers cette magnifique carte. Un grand merci à toute l'équipe qui a contribué à concrétiser nos idées, à nos fournisseurs toujours réactifs, même face à nos demandes parfois un peu loufoques, et enfin à vous, qui venez, osez et dégustez nos créations avec tant de plaisir.



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 Confité 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€
PIGEON DE LA MAISON ROBIN Le filet rôti, la cuisse en croustillant de sardines grillées, petits pois & morilles, jus réduit au vieux porto	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€
CAMERISE, CASSIS ET FEUILLE DE FIGUIER Diplomate et Crème Glacée à la Feuille de Figuiier, Gelée de Cassis et Déclinaison de Camerise	10€
L'INCONTOURNABLE 100% Chocolat de la Maison Valrhona	12€



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

PIGEON DE LA MAISON ROBIN

Le filet rôti, la cuisse en croustillant de sardines grillées, petits pois & morilles, jus réduit au vieux porto

MERCI DE CHOISIR VOTRE DESSERT EN DÉBUT DE REPAS

DESSERTS

DOUCEUR DE MIEL DE CHEZ STEPHAN

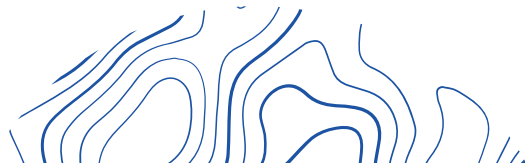
Namelaka, Croustillant et Crème glacée au miel, Sabayon au Citron

CAMERISE, CASSIS ET FEUILLE DE FIGUIER

Diplomate et Crème Glacée à la Feuille de Figuiier, Gelée de Cassis et Déclinaison de Camerise

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



THONINE- COURGETTE - CITRON BRÛLÉ



POISSON DE NOS CÔTES - GRAFITI - CARDAMOME NOIRE



CANETTE - 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)

