

NOTRE Carte . ●

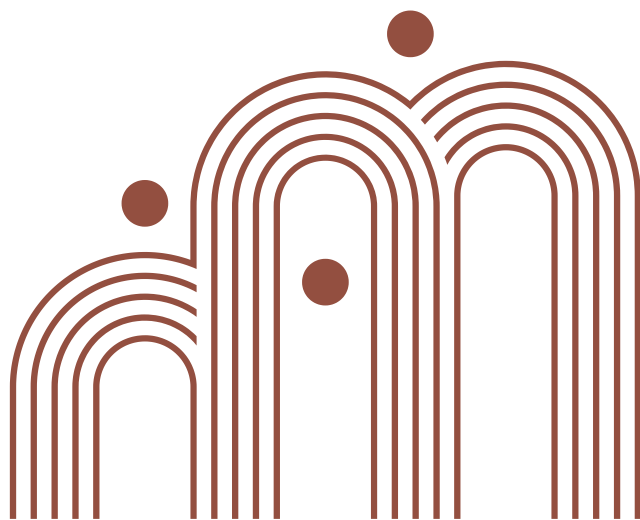
● ● des APÉRITIFS

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.

Notre maître d'hôtel : Estelle, notre fée de l'organisation à l'œil aguerri où rien ne lui échappe ,Elle est accompagnée 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 répond à vos besoins avec douceur et discrétion. Baptiste sera vous égayer et aiguiller tout en vous racontant ses anecdotes tout au long de votre repas. Cloé sera vous faire vivre un moment de partage et d'authenticité 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 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)

Blonde - No Panic
IPA - No Panic
Blanche - Brasserie du
Marsouin
Fruits Rouges - No Panic
Porter - No Panic

6.50 €

LES SOFTS & SODAS

Coca-Cola 33cl	6.00 €
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 Cassis de Bourgogne, pêche, framboise, cassis	8.00 €
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 Dry, blanc, rouge	5.00 €
Troussepinette Epines Noires 6cl	5.00 €

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 €
Cashcane Extra Old <i>Notes de vanille, de café, de tabac et de fruits secs</i>	10.00 €

LES WHISKIES (4cl)

ARDNAHOE Infinite Loch ISLAY <i>single malt - Ecosse - tourbé</i>	11.00 €
Arlett Blended Whisky Français - des <i>arômes d'oranges confites - non tourbé</i>	7.00 €
Hebridean : Blended malt Scotch Whisky, <i>Tourbe délicate accompagnée de miel.</i>	9.00 €
Milhoc' : Single grain - non tourbé <i>Notes grillées agrumes & vanille</i>	9.00€
Ararat 3 ans : Brandy Arménien - <i>arôme vif et intense, notes épicés d'arbres fruitiers f</i>	7.00€

LES SPRITZS

9.50 €

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

13.00 €

GINS

8.00 €

L'Acrobate <i>100% bio et Français aux saveurs de yuzu, spiruline et mandarine</i>
Criste Marine <i>Français aux saveurs de cédrat, citron et orange douce</i>

LES TONICS

5.00 €

Ginger Beer
Tonic Water
Tonic Mediterranean

LES VINS AU VERRE (12 cl)

BLANCS SEC

-  2024 VDF Les Chemins, Domaine Saint-Nicolas, Thierry Michon  8.50 €
Chenin & Chardonnay - Fruits à chairs blanches, minérale & finale iodée
- 2025 IGP Pays d'Hérault, Domaine Moulin de Gassac 6.00 €
Chardonnay & Viognier - Très aromatique, élégante avec une finale saline qui fait saliver les papilles.
-  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 Bourgogne Hautes-Côte-de-Beaune, Domaine Rateau 11.00 €
Chardonnay - Frais, aérien, délicat et tendu, jolis arômes de fruits blancs (poire, mirabelle) et d'épices douces.

BLANCS MOELLEUX

- 2023 AOP Côte de Montravel, Château le Raz 6.50 €
Sauvignon - Muscadelle - Sémillon - Nez sur des notes fruits d'agrumes confit. Fleurs d'Acacia.

ROUGES

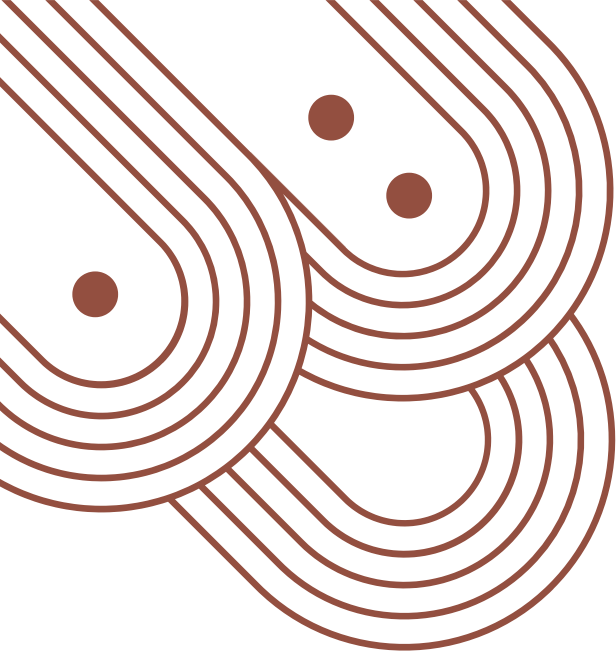
-  2022 VDF Cuvée Fruit - Domaine du Jonc Blanc 8.00 €
Cabernet Sauvignon, Malbec, Merlot - Vin gourmand, juteux et charmeur. Notes d'épices et de fruits compotés.
-  2024 AOP Fief Vendéen, Brem - Orée Rouge, Domaine Orée du Sabia  7.00 €
Pinot Noir & Negrette - Notes de fruits noirs, cassis, mûre, cerise noire, framboise. Structure soyeuse et enveloppante.
-  2023 AOP Bourgogne Côte Chalonnaise - Terre de Garnerot, Château de Garnerot 12.00 €
Pinot Noir - Pinot Noir - Notes de framboises, cassis, violette et de réglisse. Tannins croquants et finale saline.
-  2023 AOP Fitou - Ze Fitou, Domaine Mas des Caprices 7.00 €
Granache N, Mourvèdre & Carignan - Vin gourmand. Superbe bouquet de fruits frais et mûrs, tannins enrobés et polis.

ROSÉ

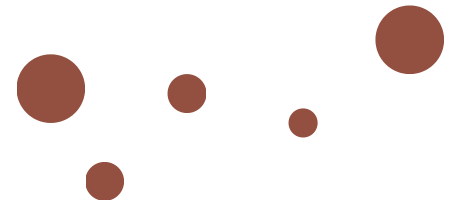
-  2025 IGP Val de Loire - Le Bouquet, Domaine du Brethomé 6,50 €
Gamay - Vin frais, et suave, notes de petites baies, pamplemousse, belle finale rafraîchissante.

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.

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: TOURTEAU & TOMATES

Tourteau, Tomates du Brandois, Crème Aigrelette & Bisque Réduite

12€

HUÎTRES & CRISTE MARINE DE LA GUITTIÈRE

Pochées, Espuma Gin Fizz & Criste Marine, Déclinaison de Concombres de notre Potager

10€

FOIE GRAS & FRAISES DU BRANDOIS

Mi-Cuit marbré à la fraise, déclinaison de fraise acidulée & madeleine gourmande.

10€

THONINE DE MÉDITERRANÉE

En tartare, déclinaison de melon, granola aux épices douces

10€

HUÎTRES DE LA GUITTIÈRE

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

12€

PLATS

BOEUF SÉLECTIONNÉ PAR NOTRE BOUCHER

En Tartare au Couteau, Légumes du Moment & Ses Condiments

24€

MAIGRE DE LIGNE

Confite, déclinaison gourmande de courgettes d'Annaëlle, thon fumé & herbes iodées

25€

INSPIRATION VÉGÉTARIENNE

Légumineuses, Légumes du Brandois, Bouillon Végétal

25€

POISSON DE NOS CÔTES

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

28€

FILET DE BOEUF

VBF, Snacké, Abricots en 3 textures, Pommes de Terre et Oignons Nouveaux, Crème de Pistache et Espuma Romarin Fumé

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€

CHOCOLAT, VERVEINE & CITRON

Mousse Aérienne Chocolat Hukambj, Glace et Gel Verveine-Citron, Praliné Amandes Grillées

10€

FRAMBOISE & POIVRON

Finger autour de la Framboise, Mousse & Crème Légère Framboise, Gel Poivron & Glace Puiquillos

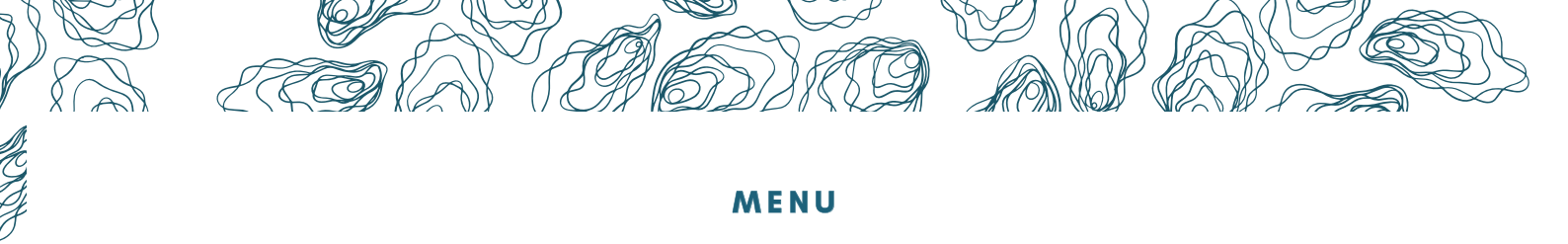
10€

L'INCONTOURNABLE

100% Chocolat de la Maison Valrhona

12€

Boissons non incluses, Prix Net TTC, Service compris



MENU

GOURMANDISE EN GUITTIÈRE

PRELUDE GOURMAND, ENTRÉE, PLAT, DESSERT & MIGNARDISES

45 €

ENTRÉES

HUÎTRES & CRISTE MARINE DE LA GUITTIÈRE

Pochées, Espuma Gin Fizz & Criste Marine, Déclinaison de Concombres de notre Potager

FOIE GRAS & FRAISES DU BRANDOIS

Mi-Cuit marbré à la fraise, déclinaison de fraise acidulée & madeleine gourmande.

THONINE DE MÉDITERRANÉE

En tartare, déclinaison de melon, granola aux épices douces

PLATS

INSPIRATION VÉGÉTARIENNE

Légumineuses, Légumes du Brandois, Bouillon Végétal

MAIGRE DE LIGNE

Confite, déclinaison gourmande de courgettes d'Annaëlle, thon fumé & herbes iodées

FILET DE BOEUF

VBF, Snacké, Abricots en 3 textures, Pommes de Terre et Oignons Nouveaux,
Crème de Pistache et Espuma Romarin Fumé

DESSERTS

FRAMBOISE & POIVRON

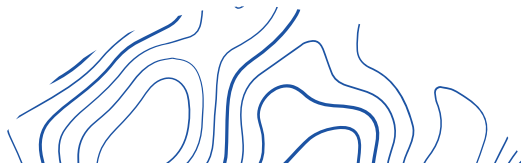
Finger autour de la Framboise, Mousse & Crème Légère Framboise, Gel Poivron & Glace Puiquillos

CHOCOLAT, VERVEINE & CITRON

Mousse Aérienne Chocolat Hukambi, Glace et Gel Verveine-Citron, Praliné Amandes Grillées

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 - ANGUILE FUMÉE

•••

HUÎTRE - GUANCIALE - NOISETTES

•••

POISSON DE NOS CÔTES - COURGETTES - THON & SALICORNES

•••

CANETTE - ABRICOTS - PISTACHE

•••

TEURGOULE - CANNELLE - MIEL

•••

CHOCOLAT - NOISETTES - GRUÉ

•••

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)

