

NOTRE Carte . ●

● des APÉRITIFS

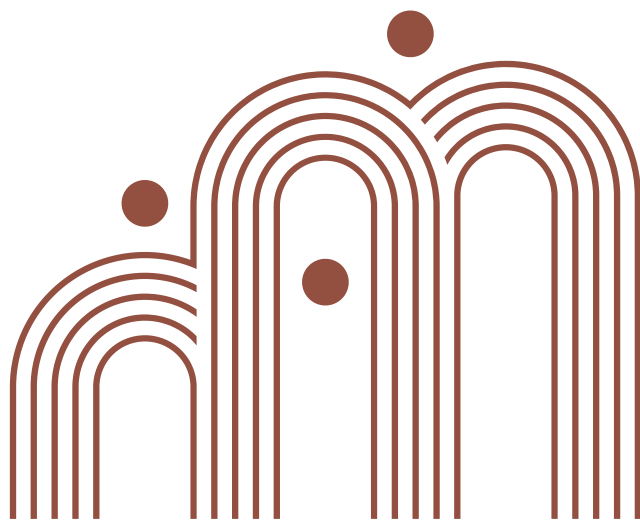
Toute l'équipe de salle est ravie de vous accueillir et de vous servir les plats imaginés par nos chefs.

Sous l'œil attentif de notre directeur, Thibault Roullier, nous mettons un point d'honneur à vous offrir un véritable moment de détente.

Notre maître d'hôtel, Estelle, est la fée de l'organisation : rien n'échappe à son œil aguerri. Elle est secondée avec sérénité par Emeline, reine de la décoration, toujours pleine d'idées surprenantes pour vous faire vivre des moments inoubliables. Jérémy, toujours joyeux, est un créateur hors pair de cocktails délicieux. Pauline, vive et rassurante, organise vos événements sur mesure aux côtés de Laura. Alicia répondra à vos besoins avec douceur et discrétion. Baptiste saura vous égayer et vous conseiller, tout en vous racontant ses anecdotes au fil du repas. Cloé vous fera vivre un moment de partage et d'authenticité et Clément, notre apprenti rêveur mais investi, complète cette belle équipe.

Vous l'aurez compris : toute l'équipe est jeune et passionnée.

Nous vous souhaitons un excellent moment gastronomique au cœur des Clayères...



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 - Brasserie du
Marsouin
IPA - No Panic
Blanche - Brasserie du
Marsouin
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	2.50 €
Grenadine, Menthe, Citron blanc, Fraise, Pêche	
Les Infusions Pétillantes 33cl	7.00 €
- Énergisante - Thym, menthe poivrée, citron	
- Détoxifiante - Sauge, sureau, pomme	
Mocktail du jour	10.00 €

LES APÉRITIFS

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 6cl	5.00 €
Cocktail du jour	12.00 €

Nos APÉRITIFS

LES RHUMS (4cl)

Rhum Arrangé 8.00 €
Bois bandé, chocolat, réglisse, noix de coco

Saison Rum 7 ans 8.00 €
Intense avec une finale légèrement poivrée

LES WHISKIES (4cl)

Moon Harbour Single Malt Fumé aux Algues - Bassin D'Arcachon 8.50 €

Arlett Blended Whisky Français - des arômes d'oranges confites - non tourbé 7.00 €

Milhoc' : Single grain - non tourbé 9.00€
Notes grillées agrumes & vanille

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

LES MOJITOS & VIRGIN MOJITO

12.00€ / 10.00€

LE CLASSIQUE Rhum , citron, menthe , sucre, eau pétillante

Déclinaison possible avec la purée de fruits du moment

LES SPRITZS

9.50 €

HUGO Liqueur de fleur de sureau, eau pétillante, pétillant

VENDÉEN Liqueur de la distillerie Vrignaud, eau pétillante, pétillant

CAMPARI Campari, eau pétillante, pétillant

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

Tonic Mediterranean

LES VINS AU VERRE (12 cl)

BLANCS SEC

	2025 IGP Val de Loire, Chinchard, Notre Domaine Brethomé  100 % Chenin - Délicates notes de pomme, agrumes et de miel aux fleurs, finale vive.	9.50 €
	2024 VDF Avis d'blanc frais, Domaine Mas des Caprices Maccabeu, Grenache Blanc - Arômes de pommes, brugnol & fleurs blanches, bouche ronde et finale tendue	7.00 €
	AOP Muscadet - Gabbro, Clos des Bouquinardières, Jérôme Bretaudeau Melon de Bourgogne - Ce vin relève d'une grande pureté minérale. Nez d'agrumes, bouche saline, tendue.	10.00 €
	2024 AOC Mâcon, Aux Scellés, Domaine Marcel Couturier 100% Chardonnay - Notes de fruits mûrs & frais, ample et charnue, soulignée par une fine vivacité	8.00 €

BLANCS DEMI-SEC

	2024 VDF Blet tendre, Les Terres Blanches Chenin - mélange de notes d'agrumes mûres, d'ananas et de mangue, harmonie entre vivacité et douceur	7.50 €
---	--	--------

ROUGES

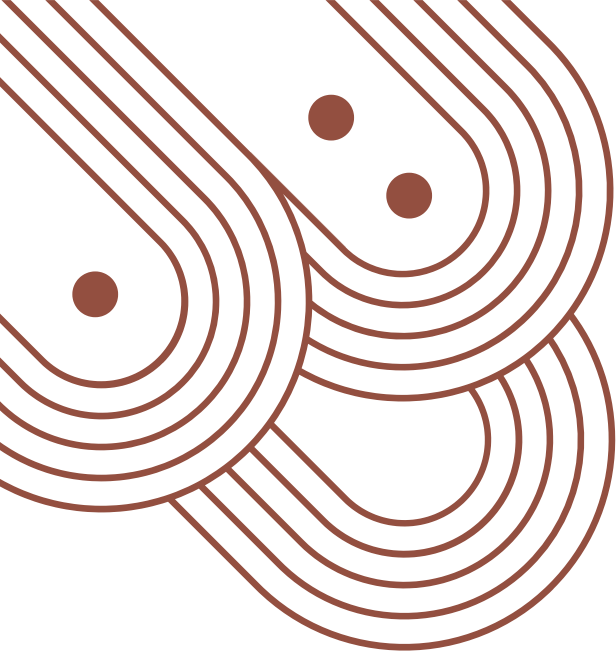
	2025 IGP Val de Loire - La Lisette, Notre Domaine Brethomé  Gamay - vin rond, enveloppant, frais et fruité en toute simplicité	6.00 €
	2023 AOC Fiefs Vendéens Chantonay - Les Gneiss  Cabernet Franc, Gamay noir, Négrette - Belle fraîcheur, gourmand, souple & juteux	8.00 €
	2022 AOP Bourgogne Irancy, Domaine Gabin & Félix Richoux Pinot noir - Fraîche et élégante, avec des tanins souples, une acidité bien équilibrée et une finale légèrement minérale	10.00 €
	2024 IGP Pays d'Hérault - Elise, Domaine Mas de Daumas de Gassac Merlot & Syrah - vin rond et élégant, fruits confits & finale légèrement poivrée	7.00 €

ROSÉ

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

VIN DE DESSERT & FROMAGE

	Ratafia de Champagne, (Dame Jeanne), Famille Moussé (4 cl) 100% Pinot Meunier - Concentré de Gourmandise, Arômes Envoûtants de Fruits Confits, de Miel et d'Épices.	15.00 €
	1990 Rivesaltes Ambré, (Dame Jeanne), Château de Nouvelles (4 cl) 100% Grenache Noir - Nez subtil, bouche onctueuse aux notes de noix et fruits secs grillés.	12.00 €



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€

HUÎTRES & PAIN GRILLÉE

Pochées & Grillées au beurre d'herbes, Crème diplomate au Miso & Pain grillé, Citron algues

10€

FOIE GRAS, COING, ZAATAR

Mi-Cuit marbré au Coing confit, Condiment Coing acidulé, Brioche feuilletée au Zaatar

10€

CROQUE VOLAILLE LANGOUSTINES

Farce fine de Volaille, Langoustines Snackées, Jus réduit, Huile de Langoustines Rôties & Pickles

10€

HUÎTRES DE LA GUITTIÈRE

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

12€

ROYALE DE TOURTEAU, BISQUE FAÇON DASHI

Chair de Tourteau Condimentée, Légumes Croquants et Herbes Fraîches, Huile de Crustacés Rôtis

12€

PLATS

FILET DE BOEUF

VBF, Snacké, Grenailles & Champignons, Jus réduit Sauge et Romarin

25€

LA LOTTE EN AUTOMNE

Confité au beurre d'algues & shizo, déclinaison de Butternut, Crumble Comté & Noisettes, Jus d'arrêtes et Légumes

25€

INSPIRATION VÉGÉTARIENNE

Travail autour du légumes, de notre potager, dans son entièreté avec gourmandise

25€

POISSON DE NOS CÔTES

Selon Arrivage, snacké, pressé de betteraves & concassé de tomates, tomates rôties

28€

VEAU DE LA FERME DE LA BOISLIVIÈRE

Grillé, Carottes en texture, Poulpe & Girolles, Jus réduit à l'Encre de Seiche

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

LA PRALINE ROSE EN PARIS-BREST

Choux Praline rose, Ganache montée, Glace & Onctueux Praline rose

12€

POMME DE NOS VERGERS

Pomme confite, condiment pomme noire, gel vinaigre de cidre, bouillon acidulé perlé

10€

FRAÎCHEUR ACIDULÉE

Crèmeux & Croustillant Citron, Mousse Légère au Fromage Blanc Citron & Citron vert, Gel & Sorbet Thym Citron

10€

FIGUES & SAUGE

Figue Rôtie au Beurre de Sauge Ananas, Tartare & Condiments de Figues Acidulés, Glace Vanille & Sauge

10€

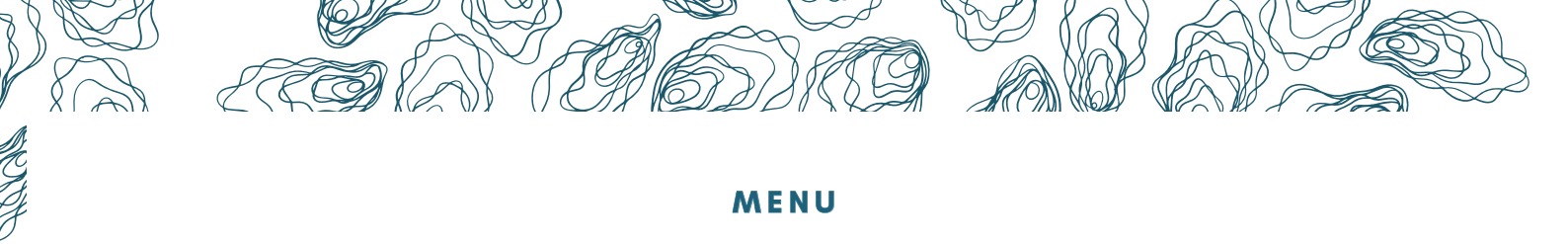
L'INCONTOURNABLE

100% Chocolat de la Maison Valrhona

12€

 Pour chaque Paris-Brest à la praline rose acheté, 2€ seront reversés à l'association pour la lutte contre le cancer du sein

Boissons non incluses, Prix Net TTC, Service compris



MENU

GOURMANDISE EN GUITTIÈRE

PRELUDE GOURMAND, ENTRÉE, PLAT, DESSERT & MIGNARDISES

45 €

ENTRÉES

HUÎTRES & PAIN GRILLÉ

Pochées & grillées au beurre d'herbes, crème diplomate au miso & pain grillé, citron algues.

FOIE GRAS, COING, ZAATAR

Mi-Cuit marbré au coing confit, condiment coing acidulé, brioche feuilletée au zaatar

CROQUE VOLAILLE LANGOUSTINES

Farce fine de volaille, langoustines snackées, jus réduit, huile de langoustines rôties & pickles

PLATS

INSPIRATION VÉGÉTARIENNE

Travail autour du légumes, de notre potager, dans son entièreté avec gourmandise

LA LOTTE EN AUTOMNE

Confite au beurre d'algues & shizo, déclinaison de Butternut, Crumble Comté & Noisettes, Jus d'arrêtes et Légumes

VEAU DE LA FERME DE LA BOISLIVIÈRE

Grillé, Carottes en texture, Poulpe & Girolles, Jus réduit à l'Encre de Seiche

DESSERTS

FIGUES & SAUGE

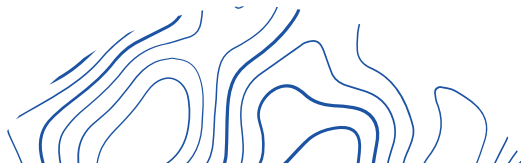
Figue Rôtie au Beurre de Sauge Ananas, Tartare & Condiments de Figues Acidulés, Glace Vanille & Sauge

FRAÎCHEUR ACIDULÉE

Crémeux & Croustillant Citron, Mousse Légère au Fromage Blanc Citron & Citron vert , Gel & Sorbet Thym Citron

POMME DE NOS VERGERS

Pomme confite, condiment pomme noire, gel vinaigre de cidre, bouillon acidulé perlé



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

•••

CANARD - FIGUES - FRUITS ROUGES

•••

HUÎTRE - GUANCIALE - NOISETTES

•••

POISSON DE NOS CÔTES - CUCURBITACÉ - ARRÊTES GRILLÉES

•••

LAPIN DE VENDÉE - CHAMPIGNONS - PRUNES

•••

CITRON - HERBES - ALGUES

•••

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)

