

Au Moyen-Âge, le menu était d'abord un outil de travail appelé « programme » réservé aux officiers de bouche et maîtres d'hôtel afin de retracer le déroulement du repas.

Ce programme indiquait les nombreux plats successifs que l'on appelait à cette époque des « relevés » qui venaient en remplacement les uns des autres et étaient servis en fonction du rang social des convives. Il deviendra ensuite un élément de convivialité, migrant de la cuisine vers la table au milieu du XIX^e siècle.

Lieu identitaire

Ode à la Terre nourricière

Dans la mythologie grecque, GAIA, est la déesse Mère, force nourricière et protectrice.
GAIA est aussi le nom spirituel de la Terre chez les Grecs.

Notre credo :
Cuisiner ce que la nature nous offre

Au sein de GAIA, tout a été réfléchi, « temps suspendu »
Se poser, prendre le temps, apprécier, prendre conscience de ...

Le choix des couleurs, tons et matières ne sont pas hasard.
Le bois se conjugue tantôt avec le vert forêt tantôt avec le cognac solaire.
Les coquillages, les fleurs...

GAIA a aussi un sens spirituel pour qui souhaite s'y

Invitation au voyage pour qui veut embarquer....

. Programme en 4 relevés : 80 Euros,

- Les amusements
- Le iodé de nos côtes
- Le végétal de notre ferme
- La pêche sablaise ou le carné du bocage
- Le fromage du coin cuisiné et cueillette, en proposition sup 15 €
- La douceur fruitée ou le cabossé
- Les gourmandises

. Programme en 6 relevés : 110 Euros,

- Les amusements
- Le iodé de nos côtes
- Le végétal de notre ferme
- La pêche sablaise
- Le carné du bocage
- Le fromage du coin cuisiné et cueillette, en proposition sup 15 €
- La douceur fruitée
- Le cabossé
- Les gourmandises

. Programme « petit adulte » : 30 Euros, (proposé jusqu'à 10 ans)

- Les amusements
- Le iodé de nos côtes ou le végétal de notre ferme
- La pêche sablaise ou le carné du bocage
- La douceur fruitée ou le cabossé
- Les gourmandises

Forfait vins

3 verres de 8 cl : 35 Euros

4 verres de 8 cl : 45 Euros

Le pain servi est pétri chaque matin sur place à base de farine bio locale et de levain naturel

*Les menus sont hors boissons
(TVA 10% et services compris)
Toutes nos viandes sont d'origine française*

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition sur demande

Le terme garde-manger au Moyen-Âge était lié aux chambres froides à l'intérieur des châteaux et des manoirs où la nourriture y était stockée

LE GARDE • MANGER QUI VOUS EST PROPOSE EN CE MOMENT

• Les dons des jardins de notre ferme biologique de Beauregard :

Haricots couleurs, ail nouveau, herbes aromatiques et condimentaires, ail triquètre, oignon botte, poivrons divers et piment Habaneros, rhizome de gingembre, Tulbaghia, oxalis, bâton de citronnelle, courgettes couleurs, céleri branche, estragon du Mexique, radis boule, tomates couleurs, diversité de basilic, jeunes pousses, aubergines, marjolaine, bulbe de fenouil.

• Les producteurs locaux :

Pistils de safran bio de « La ferme de la Futaie », sel « Rivolia » des Marais de l'île d'Olonne, huile de colza bio de « La ferme Ursule », liqueurs de la distillerie « Vrignaud », miel de « La ruche Chaumoise », fruits bios de « La ferme de la Brunetière », foie gras de canard d'Ernest Soulard, micros végétaux de la ferme urbaine de « La Gaillarde », vinaigres et confit de fruits du domaine bio « Biau'Céan ».

• Les fruits de notre verger bio et végétaux d'ailleurs :

Citron « Meyer », feuilles de combava, variétés de fraises de pleine terre, citron jaune de Sicile, amande fraîche, pêche plate, abricot « Bergeron », figues violette.

• Les produits iodés de nos côtes :

Arrivage au petit matin de la criée des Sables, anchois, cassérons et moules de bouchot de nos côtes, huîtres de la Guittière, laitue de mer, œufs de truite.

• Les produits carnés du terroir :

Pigeonneau de Pornic au sang, jambon de Vendée « 1952 » de la charcuterie Petitgas, poitrine de porc fermier de Vendée fumé au manoir.

• Les produits laitiers et œufs du coin :

Les fromages affinés, de la ferme bio de « Camille », la crème crue, faisselle et chèvre de la ferme bio du « Cap'vert », œufs de poules de Marans de la ferme bio de « Camille et Eugène », le beurre cru bio baratté au manoir.

• L'épicerie et les condiments :

Racines de raifort, wasabi et galanga, algue nori, vinaigre maison, éclats de cabosses grillés, piment de Jamaïque, chocolat Grand cru du Ghana 80%, graines de sésame grillées, gousses de vanille de Madagascar, rhum arrangé maison, café Pur Arabica, bouton de fleur d'oranger, sarrasin grillé, noix bio de Grenoble, curry Madras et vert indien, écorce de cannelle cassia, perle du Japon, riz basmati indien, câpres capucines, olives Kalamata, arachide, lait de coco, pâte de miso blanc, arachides, dattes de Medjool, graines de cumin.

Merci pour votre confiance.