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 intéresser...

Invitation au voyage pour qui veut embarquer...

Au Moyen-Age, le menu était d'abord un outil de travail appelé « programme » réservé aux officiers de bouche et maitres 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 XIXe siècle.

. Programme en 4 relevés : 80 €uros,

- 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 €
- Le fruité ou le cabossé
- Les gourmandises

. Programme en 6 relevés : 110 €uros,

- 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 €
- Le fruité
- Le cabossé
- Les gourmandises

. Programme « petit adulte » : 30 €uros,
(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
- Le fruité ou le cabossé
- Les gourmandises

Forfait vins
3 verres de 8 cl : 35 €uros
4 verres de 8 cl : 45 €uros

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-Age 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 :**

Pâtissons, potimarron, livèche, ail, herbes aromatiques et condimentaires, oignon botte, piment Habaneros et végétarien, rhizome de gingembre, Tulbaghia, bâton de citronnelle, céleri rave et branche, estragon du Mexique, tomates couleurs, diversité de basilic, marjolaine, bulbe de fenouil, coriandre vietnamienne, Tulbaghia, pomme de terre « Monalisa, patates douces couleurs et feuilles, pleurotes grises et de panicaut, châtaignes, aiguilles de pin.
.

- **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 », coing, mandarine Satsuma, feuilles de combava, figues blanches et violettes, mûres sauvages, amandes, pistaches et noisettes de Sicile.

- **Les produits iodés de nos côtes :**

Arrivage au petit matin de la criée des Sables, étrilles, tourteau, anchois, coquilles St-Jacques de nos côtes.

- **Les produits carnés du terroir :**

Magret et foie gras de canard de chez « Ernest Soulard », jambon de Vendée « 1952 » de la charcuterie Petitgas, poitrine de porc fermier du bocage et magret de canard de Vendée fumés 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, vinaigre maison, miso rouge d'orge, piment de Jamaïque, poivre des cimes, chocolat Grand cru lacté de République Dominicaine 46%, graines de pavot grillées, gousses de vanille de Madagascar, rhum arrangé maison, bouton de fleur d'oranger, curry Madras et vert indien, câpres capucines, olives Kalamata, lait de coco, épices d'Hanoï, sauce soja amakuchi.

Merci pour votre confiance,