

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, concombre pays, Kiwano, cucamelon, Tulbaghia, pomme de terre « Monalisa, patates douces couleurs et feuilles.

• 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 », 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, grosses coques affinées, 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,