

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 de Beauregard :**

Petits pois, fèves, courgettes couleurs, oignons bottes, ail nouveau, tomates couleurs, pommes de terre nouvelles, herbes aromatiques, jeune salade, mesclun japonais, chou nouveau pointu, carottes couleurs, gingembre, patate douce Sakura, livèche, céleri branche, sarriette, citronnelle, coriandre vietnamienne, piment Habaneros, rhizome de curcuma, carottes couleurs.

- **Les légumes de pays et fruits d'ailleurs :**

Salicorne des marais de l'île d'Olonne, truffe de Vendée, shitakés, Paris brun, pomme Delisdor de la ferme de la Brunetière.

- **Les fruits de notre verger :**

Fraises Dream, combava, citron Meyer.

- **Les produits iodés :**

Dulse, couteaux, laitue de mer, crevettes grises pays vivantes, araignée de mer, kombu royal, haricot de mer, sardines, arrivage de la nuit de la criée des Sables.

- **Les produits carnés du terroir :**

Lard fermier de Vendée fumé maison, agneau fermier de Vendée, oreilles de cochon.

- **Les produits laitiers et œufs du coin :**

Les fromages affinés, la crème et le beurre cru proviennent de la ferme bio de la « Goulpière », chèvre bio de la ferme du « Cap'vert », œufs de poule de Marans bio de la ferme de Camille et Eugène.

- **L'épicerie et les condiments :**

Rooibos, nori, feuille de combava, kombu japonais, épices d'Hanoï vinaigre de riz fermenté, riz noir de Camargue, miel de sarrasin de la ruche Chaumoise, piment de Jamaïque, chocolat ambré Grand cru de République Dominicaine, galanga, graines de sésame blond, yuzu, pâte de cacahuète, graines de cumin, curry vert, piment Béarn fumé, vanille de Madagascar, rhum arrangé maison, lait de coco, sauce soja japonaise, Saké, épices Massalé maison.

Merci pour votre confiance,

Au Moyen-Age, 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 XIXe 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 intéresser...

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

L'eau que nous proposons à table est micro filtrée et embouteillée quotidiennement au restaurant par Castalie et **vous est offerte**

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