

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 de Beaugard :

Pommes de terre nouvelles « Sirtema », persil perpétuel, endive racine et bourgeon, poireau crayon, radis couleurs, baies de genévrier, ailé nouveau, origan Grec, herbes aromatiques et condimentaires, coriandre vietnamienne, piment Habaneros, rhizome de gingembre, Tulbaghia, oxalis, shiso pourpre, bâton de citronnelle, cornichons, choux nouveau pointu, céleri branche, estragon du Mexique, mizuna pourpre.

• 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 sarrasin de « La ruche Chaumoise », les fruits bios de la ferme de la Brunetière, foie gras de canard d'Ernest Soulard, avoine bio de la ferme « du petit grain », truffes Mélanosporum de Nalliers, micros végétaux de la ferme urbaine de « La Gaillarde ».

• Les fruits de notre verger :

Mandarine « Tatsuma », citron « Meyer » et feuilles de combava de notre ferme, citron jaune, kumquat et cédrat de Sicile.

• Les produits iodés :

Arrivage de la nuit de la criée des Sables, crevettes grises, langoustines et coquilles Saint-Jacques de nos côtes, pêche à pied, coques, palourdes, bulots, bigorneaux, vanneaux, dulse.

• Les produits carnés du terroir :

Lapin « Magistral » de Vendée, jambon de Vendée « 1952 » de la charcuterie Petitgas, poitrine de porc fermier de Vendée fumés au manoir, pieds de cochon.

• 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 fabriqué au manoir

• L'épicerie et les condiments :

Racines de raifort et galanga, ponzu, épices d'Hanoï, vinaigre maison, éclats de cabosses grillés, piment de Jamaïque, chocolat Grand cru de Grenade 65%, graines de sésame grillées, gousses de vanille de Madagascar, rhum arrangé maison, café Pur Arabica, baie de verveine, câpre capucine, bouton de fleur d'oranger, curry vert Indien.

Merci pour votre confiance