



LES ENTREES

**Foie gras de canard,
poivre de Kampot et mangue** 28€
Duck foie gras, Kampot pepper and mango

**Huitres célestine de la Guittière,
Sabayon à l'eau de mer, algues et citron confits** 28€
Oyster from La Guittière, sea water zabaglione and comfit lemon

**Langoustines,
Epinard et céleri** 34€
Langoustine, spinach and celery

**Asperges vertes,
Langoustines et agrumes** 26€
Green asparagus, langoustine and citrus

**Les ormeaux,
Pomme de terre fumée et jambon de Vendée** 45€
Abalone, smoked potatoes and ham from Vendée



LES POISSONS

**Le cabillaud de pays,
Betterave rouge, framboise et citronnelle, beurre blanc fumé** 29€
Cod, beetroots, raspberry and lemongrass, smocked beurre blanc

**Le lieu jaune,
Pomme de terre de Noirmoutier, feuilles de caprier, caviar et crème
acidulée** 33€
Pollack, Noirmoutier's potatoes, caper bush leaf, caviar and sour cream



« L'équipe du Cayola sera à votre écoute pour vos intolérances et allergies alimentaires,
n'hésitez pas à nous en faire part à la prise de commande »





LES VIANDES

**Caille de Vendée légèrement fumée,
Oseille, rhubarbe et fèves** 26€
Quail from Vendée, lightly smoked, sorrel, rhubarb and broad beans

**Volaille de Challans,
Aubergine, parmesan et girolles** 28€
Fowl, eggplant, parmigiano cheese and girolle mushroom



LES FROMAGES

L'assiette de fromages ou le fromage travaillé 9€

Le plateau de fromages 13€



LES DESSERTS

La gourmandise chocolat sous différentes texture 17€
Chocolate sweetness

**Mariage de la framboise et de l'eau de fruits « au marché au thés aux
Sables D'Olonne »**
Raspberry and fruits water

Découverte autour de la cerise
Cherry discovery



« L'équipe du Cayola sera à votre écoute pour vos intolérances et allergies alimentaires,
n'hésitez pas à nous en faire part à la prise de commande »

