



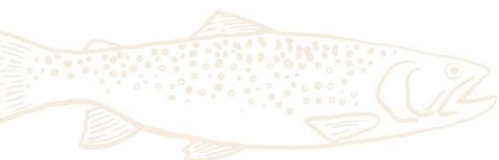
## LES ENTREES

- Foie gras de canard,  
Abricot au romarin, piment d'Espelette** 28€  
Duck foie gras, apricot, rosemary, Espelette pepper
- Huitres célestine de la Guittière,  
Courgettes et amandes fraîches** 28€  
Oysters from la Guittière, zucchini and fresh almond
- Saumon confit à 54°, fenouil du jardin de la Chaume** 28€  
Candied salmon, fennel from Le jardin de la Chaume
- Gyoza de langoustines, ketchup de tomates fumées, fèves** 35€  
Langoustine gyozas, smoked ketchup and broad bean
- Homard, salade de tomates et herbes de notre jardin** 45€  
Lobster, tomatoes salad and herbs of the garden
- 

## LES POISSONS

- Le cabillaud de pays,  
Betterave rouge, framboise et citronnelle, beurre blanc fumé** 30€  
Cod, beetroots, raspberry and lemongrass, smoked beurre blanc
- Maigre, artichaut, lard de Colonnata et coriandre du jardin** 35€  
Stone bass, artichoke, bacon and coriander

« 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 »





# MENU

*Cayola*

Entrée | plat | dessert - 65€

Entrée | plat | fromages | dessert - 75€

**Huitres de la Guittiere, courgettes et amandes fraîches**

Oysters from la Guittière, zucchini and fresh almond

Ou

**Saumon confit à 54°, fenouil du Jardin de la Chaume**

Slow cooking salmon at 54°, fennel from Le jardin de la Chaume

---

**Cabillaud de pays,**

**Betterave rouge, framboise et citronnelle, beurre blanc fumé**

Cod, beetroots, raspberry and lemongrass, smoked beurre blanc

Ou

**Volaille de Challans,**

**Aubergine, parmesan et girolles**

Fowl, eggplant, parmigiano cheese and girolle mushroom

---

**Plateau de fromages affinés**

Cheese plater

---

**La gourmandise chocolat sous différentes textures**

Chocolate sweetness

Ou

**Abricot fumé au thym et miel de Vendée « Louis Lejosne »**

Smoked apricot with thyme and honey "Louis Lejosne"



« 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

**Le suprême de volaille de Challans,** 28€  
**Aubergines, citron et parmesan**  
Fowl, eggplant, lemon and parmigiano cheese

**Bœuf grillé,** 35€  
**Pomme de terre et sauce barbecue**  
Grilled beef, potato and barbecue sauce

---

## LES FROMAGES

**L'assiette de fromages** 9€

**Le plateau de fromages** 13€

---

## LES DESSERTS

**La gourmandise chocolat sous différentes textures** 17€  
Chocolate sweetness

**Mariage de la framboise et de l'eau de fruits « du marché au thés des 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 »





# MENU

## Enfants

18 €



### **Terrine de foie gras de canard et chutney de saison**

Foie gras and seasonal chutney

Ou

### **Saumon fumé par nos soins**

Homemade smoked salmon



### **Filet de poisson en fonction du marché,**

### **Purée de pomme de terre maison**

Fish filet and mashed potatoes

Ou

### **Suprême de volaille de Challans,**

### **Purée de pomme de terre maison**

Poultry from Challans and mashed potatoes



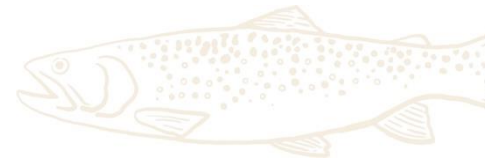
### **Fondant au chocolat et sa glace vanille**

Chocolate fondant and vanilla ice cream

ou

### **Glace maison**

Homemade ice 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 »





# MENU



## Dégustation

125 €

« MENU SERVI POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE »

---

Foie gras de canard, abricot au romarin, piment d'Espelette

---

Homard, salade de tomates et herbes de notre jardin

---

Maigre, artichaud, lard de Colonnata et coriandre de notre jardin

---

Bœuf grillé, pomme de terre et sauce barbecue

---

Le fromage travaillé

---

Mariage de la framboise et de l'eau de fruits du marché des thés aux Sables D'Olonne

Raspberry and fruits water from market of tea Les Sables d'Olonne

« 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 »

