



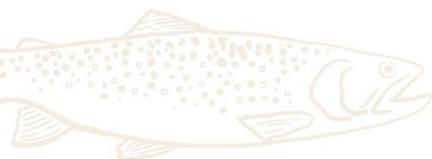
LES ENTREES

- Foie gras de canard, coing et noisettes 30€
Duck foie gras, quince and hazelnuts
- Huitres de la Guittière,  30€
Anguille fumée, poireaux BIO des jardins de la Chaume et algues
Oysters from la Guittière, smoked eel, leeks and seaweed
- Escargots BIO vendéens, Maison ROYER  33€
Panais et persil, bleu de Vendée
Snails, parsnip and parsley, Vendée blue cheese
- Gyoza de langoustines, et courges du moment 35€
Langoustine gyozas, current squashes
- Langoustines, pomme de terre, bisque, estragon 50€
et caviar « Petrossian Persicus »
Langoustines, bisque potatoes, tarragon and caviar
-

LES POISSONS

- Lieu jaune de la Criée des Sables d'Olonne, blettes et épices, 30€
Fromage
Pollack, colorful chard and spices, fromage blanc with timut pepper
- Poisson noble selon arrivage, de la Criée des Sables d'Olonne topinambour,  35€
Café BIO de la brulerie des Olonne et vanille
Noble fish depending on availability, from the Criée des Sables d'Olonne
Jerusalem artichoke, ORGANIC coffee from the Brulerie des Olonne and vanilla

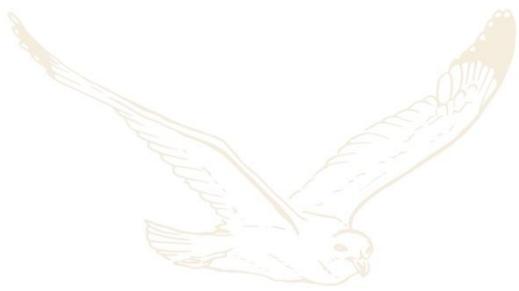
« L'équipe du Cayola sera à votre écoute pour vos intolérances et allergies alimentaires, N'hésitez pas à nous en faire part à la prise de commande »





MENU

Cayola



Entrée | plat | dessert - 65€

Entrée | plat | fromages | dessert - 75€

Huitres de la Guittière,
Anguille fumée, poireaux et algues
Oysters from la Guittière, smocke dell, leeks ans seaweed
Ou

Escargots BIO vendéens de la maison ROYER, panais et persil, bleu de Vendée
Snails, parsnip and parsley, Vendée blue cheese



Lieu jaune de la Criée des Sables d'Olonne, blettes, fromage blanc et épices
Pollack, colorful chard and spices, fromage blanc with timut pepper

Ou

Veau fermier IGP Aveyron et Ségala, figes, carottes BIO des Jardins de la Chaume et cumin
Free-range veal with figs and carrots

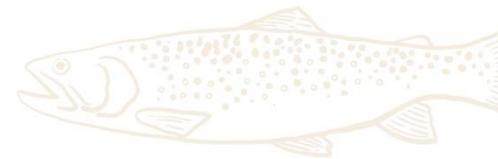


Plateau de fromages affinés
Cheese plater

La gourmandise chocolat
Chocolate sweetness

Ou

La prune sous différentes formes
Plum in different forms



Accords mets et vins en 2 verres 25€





LES VIANDES

Le veau fermier IGP Aveyron et Ségala
carottes BIO des Jardins de la Chaume et cumin
Free-range veal with figs and carrots



figues,
28€

Coquelet de Vendée, coco de Paimpol et thym
Cockerel, Coco de Paimpol and thyme

35€

LES FROMAGES

Le plateau de fromages

13€

LES DESSERTS

La gourmandise chocolat
Chocolate sweetness

17€

Dessert autour de l'ananas et des fruits exotiques 18€
Dessert around pineapple and exotic fruits

La prune sous différentes formes
Plum in different forms

17€

« 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



Terroir

« Servie uniquement au déjeuner, hors jours fériés du mardi au vendredi »

Entrée | plat | dessert 39€

Entrée | plat | fromage | dessert 45€

Tartare de thon, concombre, lait d'amande et crème d'aneth

Tuna tartare, cucumber, almond milk, dill cream

Ou

Œuf parfait, courge et jambon de Vendée

Perfect egg, squash and Vendée ham

Poisson de la pêche du jour, betterave, framboise et beurre blanc fumé

Fish of the day's catch, beetroot, raspberry and smoked beurre blanc

Ou

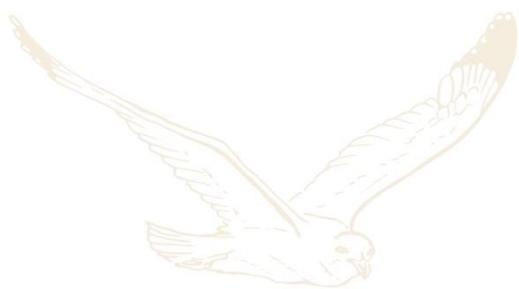
Supreme de volaille de Challans, aubergine et citron

Supreme of Challans poultry, aubergine and lemon

La poire et hibiscus

pear and hibiscus





MENU

Enfants

20 €

Terrine de foie gras de canard et chutney de fruit 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



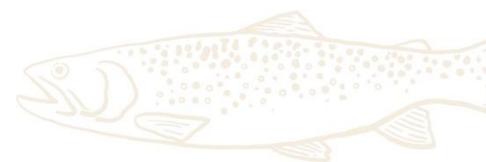
Fondant au chocolat et sa glace vanille

Chocolate fondant and vanilla ice cream

ou

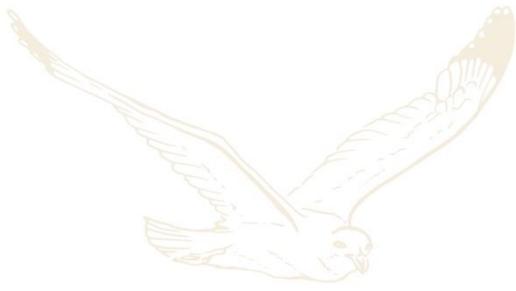
Glace maison

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

« Servi pour l'ensemble de la table »

125 €

Foie gras de canard, coing et noisettes

Langoustine, pomme de terre, bisque, estragon et caviar « Petrossian Persicus »

Poisson noble, selon arrivage, de la Criée des Sables d'Olonne, topinambour, café et vanille

Demi Coquelet de Vendée, coco de Paimpol et thym

Le fromage travaillé

Dessert autour de l'ananas et des fruits exotiques



Accords mets et vins en 3 verres 35€ _____ Accords mets et vins en 5 verres 60€

