



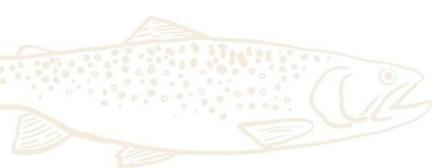
LES ENTREES

- 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**
et caviar « Petrossian Persicus » 50€
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**  35€
topinambour, 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, smoked eel, leeks and 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

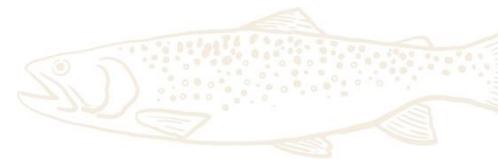
La gourmandise chocolat

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** 
figues, carottes BIO des Jardins de la Chaume et cumin 28€
Free-range veal with figs and carrots
- Coquelet de Vendée, coco de Paimpol et thym** 35€
Cockerel, Coco de Paimpol and thyme
-

LES FROMAGES

- Le plateau de fromages** 13€
-

LES DESSERTS

- La gourmandise chocolat** 17€
Chocolate sweetness
- Dessert autour de l'ananas et des fruits exotiques** 18€
Dessert around pineapple and exotic fruits
- La prune sous différentes formes** 17€
Plum in different forms

« 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

Entrée | plat | dessert - 40€
Entrée | plat | fromages | dessert - 50€
« SERVI AU DEJEUNER
HORS JOURS FERIES DU MARDI AU VENDREDI »

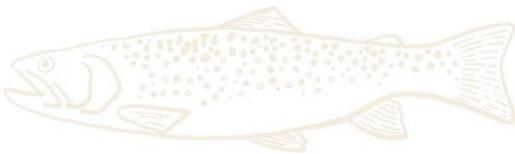
L'œuf parfait
Egg parfait

Poisson de la pêche du jour panais et réglisse
Fish of the day, parsnip and liquorice

Assiette de trois fromages
Cheese plate

Poire hibiscus
Pear and hibiscus

« 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 suggestions de la semaine

Chaque semaine nous élaborons en fonction des arrivages, des suggestions de saison, que notre équipe se fera un plaisir de vous présenter.





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

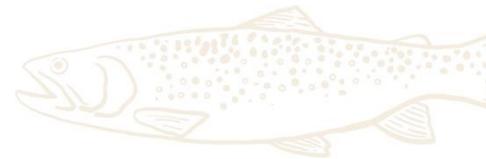
Fondant au chocolat et sa glace vanille

Chocolate fondant and vanilla ice cream

ou

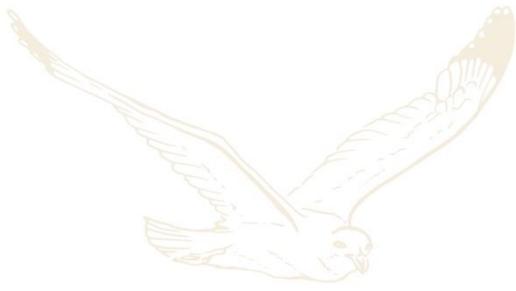
Glace maison

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€

