



LES ENTREES

Foie gras de canard, coing et noisettes 30€
Duck foie gras, quince and hazelnuts

Huitres de la Guittièrè,  30€

Anguille fumée, poireaux BIO des jardins de la Chaume
et algues

Oysters from la Guittièrè, smocke dell, leeks and seaweed

Escargots BIO vendéens, Maison ROYER 
Panais et persil, bleu de Vendée

33€

Snails, parsnip and parslay, 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

Poisson de la Criée des sables d'Olonne, variation de
choux, 32€ 

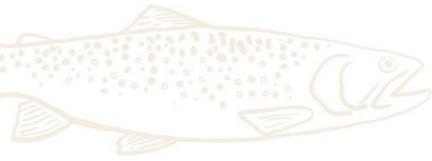
Piment BIO des Jardins de la Chaume

Fish from the Sables d'olonne fisk market cabbage

Poisson noble selon arrivage, de la Criée des Sables
d'Olonne topinambour, Café BIO de la brulerie des 
Olonne et vanille 35€

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 Guittièrre,
Anguille fumée, poireaux et algues
Oysters from la Guittièrre, smocke dell, leeks ans seaweed

Ou

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



Poisson de la criée des sables d'Olonne, variation de choux,
piment BIO des Jardins de la Chaume
Fish from the Sables d'olonne fisk market cabbage



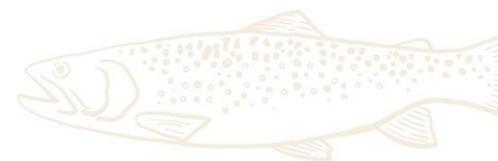
Ou

Dos de cerf, pain d'épices, cerfeuil tubéreux et ail noir
Venison back, gingerbread, tuberous chervil and black garlic

Plateau de fromages affinés
Cheese plater

La gourmandise chocolat
Chocolate sweetness

Ou



L'agrume sous différentes formes
Citrus in different forms

Accords mets et vins en 2 verres 25€

LES VIANDES

Dos de cerf, pain d'épices, cerfeuil tubéreux et ail
noir 32€

Venison back, gingerbread, tuberous chervil and black garlic

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

L'agrume sous différentes formes 17€
Citrus 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 mollet haddock et polenta
Haddock soft-boiled egg and polenta

Poisson de la pêche du jour, courges BIO des jardins de la Chaume
Fish of the day, organic squashes of "les Jardins de la Chaume"

Assiette de trois fromages
Cheese plate

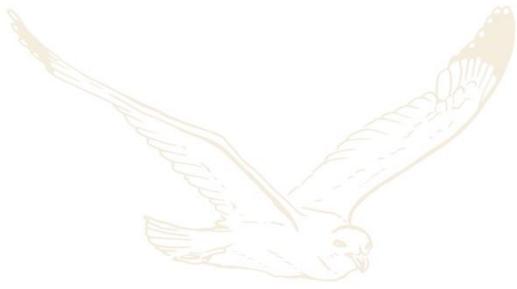
Revisite de l'Irish coffee
Revisits Irish coffee

« 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

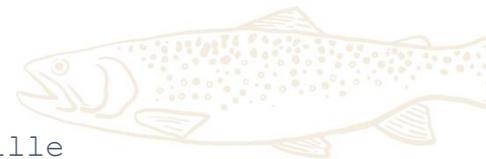
Enfants

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

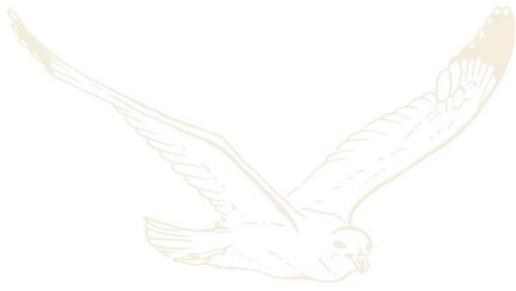
Filet de poisson en fonction du marché,
Purée de pomme de terre maison
Fish filet and mashed potatoes
Ou
Suprême de volaille de Challans,
Purée de pomme de terre maison
Poultry from Challans and mashed potatoes

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€
et vins en 5 verres

60€

Accords mets

