

DÉCOUVREZ CLISSON,
CITÉ HISTORIQUE ET SON
ARCHITECTURE ITALIENNE UNIQUE.
UN DÉCOR ROMANTIQUE ET UNE
VÉRITABLE SURPRISE !



Votre séjour comprend :

1 nuit en chambre d'hôtes (en chambre double) **avec copieux petit-déjeuner**

1 menu "Gourmand" (boissons comprises dans les menus cf. fiches oranges)

1 Pass Visites 24h permettant l'accès à de nombreux sites en Vallée de Clisson et dans le Vignoble Nantais (accès à tous les sites mentionnés dans le programme ci-dessous)

Notre suggestion :

1^{er} jour / Balade dans le centre historique de Clisson et ses ruelles typiques pour découvrir ses superbes halles et ponts du XV^{ème} siècle, son histoire et son architecture unique. Le Château de Clisson domine toute la ville, il vous livrera son histoire lors d'une passionnante visite guidée. Faites-vous plaisir et prenez le temps d'une pause gourmande à l'une des terrasses d'un café. Découvrez le côté "italien" de Clisson avec ses paysages de briques et de tuiles, pins parasols... Le quartier St-Antoine vous entraîne jusqu'au domaine départemental de la Garenne Lemot où sa villa, son parc romantique et statues antiques vous transportent en Italie (visite guidée ou visite libre).

Savourez votre dîner "Gourmand" dans un restaurant à Clisson ou dans le vignoble.

2^{ème} jour / Parcourez le Vignoble Nantais en empruntant la route touristique du vignoble et découvrez toutes ses couleurs. Ses paysages de vignes s'étendent à perte de vue et ses villages de vigneron vous accueilleront pour une étape dégustation de Muscadet bien sûr ! Envie d'en savoir plus ? La visite commentée au Musée du Vignoble Nantais s'impose. Vous pourrez également apprécier le prestige d'un étonnant château de la Loire et entrer dans sa volière de papillons tropicaux, rendez-vous au Château de Goulaine.

À faire

Randonnées pédestres sur les bords de la Sèvre Nantaise, balade paisible en canoë.

Dégustations chez les vigneron.

Votre hébergement / votre dîner : choisissez votre hébergement et votre dîner "Gourmand" selon vos goûts parmi toutes les chambres d'hôtes et menus décrits sur les fiches vertes et oranges du coffret.

Période : d'Avril à Novembre.

Ne comprend pas : le transport, les dépenses à caractère personnel, tout supplément au menu.

À ne pas manquer

Du 15 juin au 15 septembre, Clisson by night ou la magie des illuminations pour une mise en valeur des plus beaux sites du centre historique. Et pourquoi pas en canoë ? Un autre point de vue à la leur du patrimoine : une ambiance féérique...

Tous les vendredis matin, le marché traditionnel de Clisson : une ambiance festive et pleine de saveurs qui animera votre visite.

HÉBERGEMENT



CHAMBRE D'HÔTES JACQUELINE BOSSIS

En campagne, dans une maison solaire, proche de la Vendée, de Clisson (cité médiévale et italienne), 2 chambres 2 et 3 personnes, gaies et confortables label Gîtes de France 2 épis. Entrée indépendante ouvrant sur un grand jardin fleuri, calme et reposant, avec possibilité de visite commentée du jardin. www.chambres-dhotes-camping-clisson.fr



CHAMBRE D'HÔTES LE LOGIS DU CHÂTEAU

Dans le pays du Vignoble Nantais à 2 pas de la Vendée, nous vous accueillerons dans un cadre agréable et une ambiance chaleureuse. 3 chambres d'hôtes classées Gîtes de France 3 épis, 1 chambre double au rez-de-chaussée. À l'étage, 1 chambre double et 1 suite familiale de 4 pers. avec 2 chambres indépendantes. Vous disposerez d'un salon et d'un coin cuisine. A bientôt, Odile et Didier. Animaux non acceptés. www.logisduchateau.fr



CHAMBRE D'HÔTES TOPAZE

Nathalie et Jean-Paul vous accueillent dans le bourg de Monnières, au cœur du Vignoble. Attendant à la propriété viticole, les chambres d'hôtes classées 3 épis Gîtes de France disposent d'un accès indépendant, d'une cour, d'un parking. Chacune des chambres est équipée d'une salle de bain et de toilettes. Espace bébé calin (lit parapluie, chaise haute...). Découvrez les vins de notre domaine lors d'une dégustation à la cave. Petit-déjeuner du vigneron (jus de raisin, brioche, confitures maison), table d'hôtes possible sur réservation 20 €. Animaux acceptés. www.monnieres.com



CHAMBRE D'HÔTES ANNE & YVES MAILLARD

À Monnières, Yves, vigneron, et Anne vous accueillent dans une ancienne cave restaurée. Accès indépendant à une chambre spacieuse par un escalier extérieur. Sanitaires privatifs, belle pièce de vie avec kitchenette à disposition. Label Gîtes de France 3 épis. Yves se fera un plaisir de vous faire visiter sa cave et son domaine. Animaux non acceptés. www.chambredhotes-maillard.fr



CHAMBRE D'HÔTES VIOLAINE

En plein cœur du Vignoble Nantais, Claude et Christine vous accueillent en toute simplicité pour un moment de détente, de repos et convivialité dans une chambre spacieuse et confortable. Salle d'eau privative, espace tisanderie, T.V., cheminée dans pièce de vie. Accès ADSL. Label Clévacances 3 clés. Animaux non acceptés. www.chambredhotes-guilloux.com

HÉBERGEMENT



CHAMBRE D'HÔTES LA MAISON DES LANDES

À 3 km de Clisson, au milieu du Vignoble Nantais, la Maison des Landes vous invite à savourer la tranquillité en pleine nature. Nos 3 chambres de charme vous accueillent toute l'année. Salle de bain, WC privés, entrée indépendante, accès ADSL. Nous serons ravis de vous proposer un petit-déjeuner gourmand qui varie au rythme des saisons. Classé Gîtes de France 3 épis.
www.maisondeslandes.fr



CHAMBRE D'HÔTES LA SARMENTILLE

Béatrice vous accueille dans un ancien pressoir rénové au cœur d'un village du Vignoble Nantais. Vous y trouverez une grande pièce de vie avec accès indépendant donnant sur une terrasse en bois, un coin cuisine à votre disposition et deux chambres pour 2 et 3 pers. avec sanitaires privés. Pour les bébés : chaise haute, baignoire et lit parapluie. Avec sa table d'hôtes, Béatrice vous fera découvrir sa passion pour la cuisine. Classé Gîtes de France 3 épis. **<http://.la.sarmentille.free.fr>**

Mise à disposition des chambres en début d'après-midi le jour de votre arrivée jusqu' en fin de matinée le jour de votre départ.

Merci de contacter votre hébergeur pour le prévenir de l'horaire de votre arrivée (numéro de téléphone indiqué sur le bon d'échange).

MENUS "GOURMAND"



AUBERGE DU CHÂTEAU



Au pied du Château sur les bords de la Sèvre Nantaise, une terrasse panoramique est ouverte toute l'année.

Exemple de Menu Gourmand

- Tartare de saumon façon Samouraï aux éclats de combawa, à l'huile de combawa et sa crème wasabi ou Craquant de Magret de canard aux épinards et au Bleu d'Auvergne et son émulsion
- Risotto du terroir à l'Oignon rouge et confit de canard aux copeaux de foie gras et mesclun de salade ou Osmose de Noix de Saint Jacques, poêlée de noix de Saint-Jacques, crumble épicié, chips de chorizo, mousseline de topinambours et fondue de poireaux ou Dos de cabillaud en papillote et sa julienne de légumes
- Dessert au choix à la carte
- 1 verre de vin servi à chaque plat (accord mets/vins), café ou thé

Ouvert tous les jours sauf le mercredi, ouvert le soir du vendredi au dimanche.

<http://aubergeduchateau.skyrock.com>

RESTAURANT LES SAVEURS



Un délicieux "Eventail des Saveurs" au cœur de Clisson.

Exemple de Menu Gourmand

- Magret de canard, foie gras maison au Coteaux du Layon ou Noix de Saint Jacques, sauce vanille aux algues, Betterave à la Cardamome
- Pavé de brochet au Beurre Rouge et Dulse ou Andouille de Guéméné poêlée, sauce cidre, Calvados ou Entrecôte de bœuf, sauce Grenade
- Assiette Fromagère de Région ou Dessert au choix, dans notre carte
- Boisson comprise : apéritif maison ou kir ou café

Fermé le lundi et mardi.

RESTAURANT DE LA VALLÉE



Dans un cadre exceptionnel face au château sur les bords de Sèvre.

Exemple de Menu Gourmand

- Rillettes de poisson & saumon mariné au lait de coco et ananas ou Tartelette de queue de bœuf à la patate douce mesclun de salade & confiture d'oignon ou Croquant de flan de foie gras au pain d'épices, tartare de fruits au vinaigre balsamique et magret fumé
- La pêche du jour, beurre au maracuja ou Filet de daurade à l'huile d'olive et son chutney de fruits au Muscadet ou Filet de maigre de l'île d'Yeu, infusion d'herbes et chorizo ou Croustillant de canard braisé, jus de sangria ou Brochette de caille & cuisse confite et son jus au chocolat
- Soufflé glacé aux fruits exotiques et son jus au rhum vieux ou Tentation chocolat & piment et sa glace au lait d'amande ou Mousse caramel & pomme poêlée et sa sauce caramel au beurre salé ou Fromage de chez Beillevaire, salade et fruits
- Café, thé ou infusion
- Vin blanc et rouge sélectionnés par nos soins

Ouvert le midi du mardi au samedi midi et le vendredi soir.