

**ENVIE D'AUTHENTICITÉ ?
PROFITEZ D'UN SÉJOUR OÙ
LA CUISINE DU CRU S'ÉLABORE
AVEC LES PRODUITS DU TERROIR
QUE VOUS RETROUVEREZ À TABLE ET
CHEZ LE VIGNERON.**



Votre séjour comprend :

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

1 menu "Marché du Chef" (boissons comprises dans les menus cf. fiches oranges)

1 goûter à la cave

1 panier gourmand

Notre suggestion:

1er jour / Dans les chais, à la table du vigneron, dégustation des vins du domaine accompagnés d'un savoureux goûter : cake au Muscadet, confiture, brioche, jus de raisin, café. Le vigneron vous remettra une sélection gourmande de produits de notre région (confiture de Muroise, Muscadet, pâté, etc.) dans le traditionnel baquet du vendangeur.

Au dîner, l'amateur de gastronomie régionale a rendez-vous avec le plaisir car les produits du terroir seront au menu du Chef. Une sélection rigoureuse pour une cuisine dans le respect des saisons.

2ème jour / Poursuivez votre séjour par l'un des trésors du Vignoble Nantais : Clisson, son centre historique et ses monuments. Un cadre magnifique à déguster sans modération.

À faire

Visites de Clisson et son patrimoine (château, parc de la Garenne Lemot, etc.), dans le vignoble (Musée du Vignoble Nantais, Château de Goulaine, etc.). Randonnées pédestres sur les bords de la Sèvre Nantaise, balade paisible en canoë, en journée ou en nocturne à la lueur du patrimoine illuminé de Clisson : magique !

Votre hébergement / votre dîner : Retrouvez toutes les chambres d'hôtes et les menus "Marché du Chef" sur les fiches vertes et oranges du coffret, à vous de choisir !

Période : toute l'année.

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

À ne pas manquer

En Septembre, le rendez-vous annuel du Vignoble : les vendanges.

Le 1er week-end de Décembre, "Le Nouvel An du Muscadet" : venez à la rencontre des viticulteurs sous les halles de Clisson pour déguster la récolte de l'année et tous les millésimes.

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



CHAMBRES D'HÔTES TOPAZE

Nathalie et Jean-Paul vous accueillent dans le bourg de Monnières, au cœur du Vignoble. Attenantes 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 tisanerie, 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

“MARCHÉ DU CHEF”



AU FIL DES SAISONS

Au cœur de Vallet, le chef met un point d'honneur à ce que ses menus suivent les saisons. Les saveurs y prennent alors toutes leurs dimensions. La créativité est la touche finale de cette cuisine des saisons.



Exemple de Menu Marché du Chef

- Escalopines de truite de mer en marinade de vinaigre de riz, crémeux au wasabi et saladine ou Potage de courge butternut, fougasse aux châtaignes et canard confit.
- Poisson de la criée aux saveurs et légumes du moment ou Suprême de pintade en cuisson douce, jus de viande à la moutarde violette, Pommes de terre tapées au Grana Padano.
- Assortiment de fromages et salade ou Nougat glacé aux noix caramélisées, coulis chocolat ou Millefeuille allégé pommes et coings au sucre pétillant.
- 2 verres de vin par pers.

Ouvert tous les jours sauf le dimanche et lundi soir, et le mercredi

<http://www.aufildsaisons.com/>

AUBERGE LA GAILLOTIÈRE



Dans un ancien chai, au milieu des vignes, l'auberge vous accueille dans sa salle à manger sous ses poutres impressionnantes.

Cuisine authentique et savoureuse qui révèle le vrai goût des aliments pour le plaisir des papilles.

Exemple de Menu Marché du Chef

- Apéritif
- Terrine de foie gras de canard maison
- Poisson selon l'arrivage
- Assiette de fromages
- Dessert de la semaine
- Vins : Pinot Gris Séduction et Muscadet de Château-Thébaud – Café.

Fermé le mardi soir et le mercredi.

www.auberge-la-gaillotièr.fr

RESTAURANT LES SAVEURS



Un délicieux “Eventail des Saveurs” au cœur de Clisson.

Exemple de Menu Marché du Chef

- 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 Dulce 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.