

**VOTRE SÉJOUR COMPOSÉ DE
L'INCONTOURNABLE VISITE
DU CHÂTEAU DE CLISSON.
VOUS PRENDREZ GOÛT À CLISSON
ET À SA CUISINE LORS D'UN REPAS
DE PRESTIGE.**



Votre séjour comprend :

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

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

1 visite guidée du Château de Clisson

Notre suggestion :

1er jour / Découvrez la cité historique de Clisson. Son château médiéval dominant toute la ville témoigne de l'importance de la seigneurie de Clisson au Moyen-Âge. Suivez votre guide pour une visite passionnante. Poursuivez cette balade médiévale par les magnifiques halles du XVème siècle. Puis dans un dédale de ruelles, Clisson vous révélera son côté italien avec son architecture de briques et de tuiles. Prolongez votre promenade romantique dans le parc départemental de la Garenne Lemot où pins parasols, statues antiques et architecture "à l'italienne" invitent au dépaysement. Sur la rive opposée se dresse le château, un panorama à ne pas manquer.

Après le plaisir des yeux, le plaisir des papilles : vous apprécierez votre dîner haut de gamme à l'une des bonnes tables de Clisson ou du Vignoble Nantais.

2ème 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.

À faire

Visites 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 ! Dégustations chez les vigneron.

Votre hébergement / votre dîner : Retrouvez toutes les chambres d'hôtes et les menus "Gastronomique" 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

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 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

“GASTRONOMIQUE”



RESTAURANT DE LA VALLÉE



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

Exemple de Menu Gastronomique

- Le verre de cocktail et son pot
- Œuf cocotte feuilleté aux écrevisses et son amûnière ou Terrine de foie gras de canard et sa compotée d'oignons et pruneaux, toasts ou Clafoutis antibois aux escargots, coulis de légumes au safran ou l'Assiette gourmande : œuf cocotte feuilleté aux écrevisses, gravedlax de saumon & macaron curry, foie gras de canard & compotée oignon et pruneaux
- Filet de bar beurre à la vanille bourbon ou Filet de maigre de l'île d'Yeu, infusion d'herbes et chorizo ou Nem au confit d'agneau, jus de sangria ou Magret de canard au thé, jus au chocolat
- Le fromage de chez Beillevaire, salade et fruit
- Raviolis de crème brûlée au chocolat, sirop au kalhua ou Sablé noisette & pomme poêlée, thé et glace sarasin ou Moëlleux chaud au chocolat & glace aux pétales de rose ou l'Assiette gourmande des 3 desserts
- Café, thé ou infusion
- Le vin est choisi par nos soins

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

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 Gastronomique

- Terrine de foie gras de canard maison ou Velouté froid de concombres à la menthe et cake à l'andouille
- Poisson suivant l'arrivée
- Cocotte de gigot d'agneau et merguez artisanale au paprika ou Pièce du boucher poêlée, sauce au poivre vert et fondue de légumes
- Assiette de fromages ou Salade de comté et baies roses
- Flan aux abricots sur un lit de fruits de saison, sorbet maison ou Profiterole maison, glace vanille et sauce chocolat
- Boissons comprises : Apéritif et Pinot Gris Sédution ou Muscadet et Anjou Rouge

Ouvert les lundi, mardi midi et du jeudi au dimanche.

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 Gastronomique

- Profiteroles d'escargots bio du bocage vendéen à la ricotta, vinaigrette épaisse d'herbes fraîches au citron ou Terrine de Foie gras de canard « extra » au râble de lapin, condiment de tomate cerise au Sambal oelek, toast de pain de campagne aux graines de courges.
- Filet de bar en croûte de pommes de terre, émincé de fenouil au balsamique blanc et assortiment de légumes de saison ou Filet mignon au jambon de Bayonne, beurre à la sauge et galet de pois chiches ou Escalope de foie gras poêlée cuite au jus, aigre-doux de pommes et raisins frais, fine purée de panais.
- Assortiment de fromages et saladine ou Crostini de chèvre frais bio du Loroux-Bottereau, gelée de piment d'Espelette ou Soufflé glacé menthe pastille et framboises de pays, feuilles de chocolat noir aux éclats de baies roses ou « Crêpes Suzette » au sirop d'érable et poire pochée du vignoble, glace au lait Ribot.
- 2 verres de vin par pers. + Café

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