

Le Château de La Guère : un lieu chargé d'histoire

Le château de La Guère date du XVIIIème siècle. Mais celui-ci fut construit sur les fondations d'un château bien plus ancien. L'histoire de la seigneurie de La Guère est intimement liée à celle de la Bretagne. Elle débute suite à la confiscation de la Normandie à la couronne d'Angleterre par le roi de France, Philippe Auguste, en 1202, confiscation officialisée en 1259 par le traité de Paris, signé entre Saint Louis et Henri III Plantagenêt.

La Bretagne doit alors surveiller et défendre ses frontières qu'elle partage désormais avec le Royaume de France, et en assurer les services douaniers avec autorité. Pour la rive Nord de la Loire, la rive Est de l'Erdre ainsi que la frontière angevine de Varades à Châteaubriant, la tâche est confiée à la famille de La Ramée, noblesse d'extraction chevaleresque, dont la branche cadette s'installe à La Guère en 1261, deux ans après le traité de Paris. Pour la rive Sud de la Loire, appartenant elle-aussi à la Bretagne, des environs de Champtoceaux jusqu'en Pays de Retz, c'est à une autre famille de nobles chevaliers qu'en revint la responsabilité : la famille Pantin de La Hamelinière et de Landémont, branche angevine des Ducs de Pantin en région parisienne.

Secret des Lys

Unique, Magique, Atypique ...

Bienvenue au Secret des Lys.

Un lieu d'histoire et de gourmandises s'offre à vous...

Au début du XVème siècle, les familles La Ramée et Pantin s'uniront par les liens du mariage, et ce seront désormais des Pantin de La Guère, aux seigneuries multiples en Loire Atlantique, qui se succéderont au château. Tous les chevaliers de ces deux familles, croisés ou issus de croisés comme il se doit, formeront et encadreront, à partir de 1261 et ceci pendant près de trois siècles, des troupes d'archers, d'arbalétriers, de lanciers et de cavaliers qu'ils mettront au service des Ducs de Bretagne jusqu'à l'intégration de celle-ci au Royaume de France (1532).

Ensuite, les comtes de la Guère s'illustreront comme officiers de haut rang au service des rois de France, et plusieurs de leurs épouses et de leurs sœurs, comme dames de compagnie des Duchesses de Bretagne ou d'Orléans, ou même de la Reine.

Lorsque le dernier Comte de La Guère vendit le château et ses terres, en 2005, ces dernières contournaient presque toute la ville d'Ancenis. Le Domaine des Lys, hôtel 4, fut créé par son nouveau propriétaire sur les 130 ha qui entourent le château de La Guère et dont le parc boisé longe l'autoroute sur un kilomètre, entre les deux ponts qui précèdent le péage. Sur le reste de la seigneurie, la municipalité d'Ancenis put créer les zones industrielles qui reçurent, entre autres, Manitou (en 2007) et Toyota Material Handling Manufacturing.*

En janvier 2017, le Domaine des Lys vit sortir de terre, son tout nouveau restaurant moderne : Le Secret des Lys.

LE SOIR

Menu à 45€

Mises en bouche

Une entrée, un plat, un dessert

Mignardises

(Le fromage à l'état brut et modifié - sup 12€)

Menu à 65€

Mises en bouche

Deux entrées, deux plats, un dessert

Mignardises

(Le fromage à l'état brut et modifié - sup 12€)

Menu à 85€

Mises en bouche

Deux entrées, deux plats, fromage, deux desserts

Mignardises

*Tous nos plats sont travaillés à partir de produits
frais, certains peuvent venir à manquer.*

Prix en euros, taxes et services compris.

LE MIDI

Menu à 35€

Mise en bouche

Entrée, plat, dessert (***au choix parmi deux
suggestions***)

Mignardise

(Le fromage à l'état brut et modifié - sup 12€)

Menu 45€

Pour commencer.

Thon rouge du coin, petit jardin, patate douce

(Sup. 10€)

(En tataki aux clous de cannellier, cru, cuit / Acidifié de légumes / multiplication de patates douces)

Ou

Artichaut, tomates Green Zebra et tournesol

(Mousse d'artichaut à la verveine, fond confit au pamplemousse / Compotée de Green Zebra et ses feuilles de cuir de tomate / Feuilles craquantes de tournesol)

La Suite.

La marée d'à côté

(Poireau brûlé et aéré / Blé d'Inde à l'huile de carapace / tranché de combawa)

Ou

En demi filet de canard

(Filet rosé et craquant de peau / mousseline de céleri marbré à la myrtille, quelques brocolis)

Et pour finir.

Le Yaourt

(Confiture de lait / marmelade citron / Sarriette)

Ou

La carotte au sureau

(Confitée à la fleur de sureau / gazéifié de framboise et baie de Tasmanie)

Menu 65€

Pour commencer.

Thon rouge du coin, petit jardin, patate douce

(En tataki aux clous de cannellier, cru, cuit / Acidifié de légumes / multiplication de patates douces)

Et

Artichaut, tomates Green Zebra et tournesol

(Mousse d'artichaut à la verveine, fond confit au pamplemousse / Compotée de Green Zebra et ses feuilles de cuir de tomate / Feuilles craquantes de tournesol)

La Suite.

Lieu jaune sauvage

(Tube croustillant de polenta / caviar d'auber-gin blanc / ache des marais confite en gel et chlorophylle / melon réduit)

Et

En demi filet de canard

(Filet rosé et craquant de peau / mousseline de céleri marbré à la myrtille, quelques brocolis)

Et pour finir.

Le Yaourt

(Confiture de lait / marmelade citron / Sarriette)

Ou

La carotte au sureau

(Confitée à la fleur de sureau / gazéifié de framboise et baie de Tasmanie)

Menu 85€

Pour commencer.

Thon rouge du coin, petit jardin, patate douce

(En tataki aux clous de cannellier, cru, cuit / Acidifié de légumes / multiplication de patates douces)

Artichaut, tomates Green Zebra et tournesol

(Mousse d'artichaut à la verveine, fond confit au pamplemousse / Compotée de Green Zebra et ses feuilles de cuir de tomate / Feuilles craquantes de tournesol)

La Suite.

Lieu jaune sauvage

(Tube croustillant de polenta / caviar d'auber-gin blanc / ache des marais confite en gel et chlorophylle / melon réduit)

Just Wagyu

(Découverte de la Japanese Black / tapioca soufflé / betteraves et crème glacée shiso vert)

On se laisse tenter.

Le fromage à l'état brut et modifié, le tout accompagné.

Et pour finir.

Le Yaourt

(Confiture de lait / marmelade citron / Sarriette)

La carotte au sureau

(Confité à la fleur de sureau / gazéifié de framboise et baie de Tasmanie)

Vous pouvez aussi flasher !



Secret des Lys

Château de la Guère

44150 ANCENIS

Tél : +33(0)2 40 09 06 66

Email : contact@domainelys.fr
