

CARTE

Notre Chef, **Guillaume DRION** « Maître Restaurateur »
vous fera découvrir une cuisine saine et respectueuse des traditions culinaires françaises,

FRUITS DE MER (sur commande 24h à l'avance)

Plateau de Fruits de Mer (tarif par pers.)	42€
Huîtres, langoustines vivantes cuites à l'eau de mer, ½ tourteau ou ½ araignée (selon la saison), crevettes, palourdes, bigorneaux, bulots	
Plateau de Fruits de Mer Royal (tarif par pers.)	65€
<i>pour 2 pers. minimum</i>	
½ Homard (+/- 250g par pers.), huîtres, langoustines vivantes cuites à l'eau de mer, ½ tourteau ou ½ araignée (selon la saison), crevettes, palourdes, bigorneaux, bulots	


ENTREES

Huîtres n°3 de LA GUITTIERE			
Les 6	12€	Les 9.....	18€
Les 12.....		23€	
La Saint-Jacques			19 €
Juste poêlées, crème d'ail noir et champignons des bois, chips de légumes racine			
Le Saumon Børnlo			17 €
En gravelax, crémeux aux herbes fraîches, noisettes torréfiées et déclinaison des radis d'Olivier			
Couteaux de pays (selon arrivage)			18 €
Cuisinés à la sablaise, farcis à l'ail, herbes fraîches et piquillos			
La Caille			19 €
Rôtie en ballotine, crème de potimarron, châtaignes grillées et jus corsé			
Le Foie Gras			19 €
Mi-cuit au torchon, insert poire Comice et petits pains maison aux noix			

LES PLATS

Le Cabillaud	23 €
Rôti, jus de volaille aux girolles et câpres frits	
Le Retour de la Criée	25 €
Trilogie de poissons du moment, servis en nage. Bisque de langoustines, rouille et croûtons	
Le Turbot	29 €
A la plancha, beurre de citron Main de Bouddha et gingembre confit	
Les Encornets (selon arrivage)	23 €
Saisis minute, huile d'ail et persillade	
Le Veau	23 €
Quasi de veau cuit en basse température, crumble d'algues Wakamé et jus corsé à la sarriette	
Le Filet de Bœuf	26 €
Snacké, beurre Maître d'Hôtel et frites maison	
Le Cœur de Ris de Veau	31 €
Poché puis poêlé façon meunière, petit jus court	

Tous nos plats sont accompagnés des légumes du jour, selon la saison et les récoltes du jardin d'Olivier

Le Risotto 	20 €
Poêlée de champignons des bois, parmesan et coulis de basilic	
Le Burger du Sloop	19 €
Bœuf haché façon bouchère 150g, vieux Comté, compotée tomates, oignons & frites maison	

FROMAGES ET DESSERTS

Le Fromage Fermier	10 €
Assortiment de trois fromages fermier <i>BEILLEVAIRE</i> , compotée de saison et salade	
L'Opéra	11 €
Ganache légère au chocolat 64%, crémeux café et biscuit Joconde	
Les Fruits Exotiques	11 €
Crémeux mangue, gelée passion, tartare de fruits exotiques et biscuit coco	
La Pomme Nashi	11 €
Biscuit amande, compotée et tartare de pomme, ganache montée au chocolat blanc	
Le Chou Yuzu Noisette	11 €
Chou garni de ganache chocolat noisette et marmelade de citron vert Yuzu	

MENUS

MENU DU JOUR 32 €

Menu selon l'inspiration du chef, à découvrir sur place

MENU PLAISIR 42 €

Le Saumon Børnlo

En gravellax, crémeux aux herbes fraîches, noisettes torréfiées et déclinaison des radis d'Olivier

ou

Le Foie Gras

Mi-cuit au torchon, insert poire Comice et petits pains maison aux noix

Le Cabillaud

Dos de cabillaud rôti, jus de volaille aux girolles et câpres frites

ou

Le Veau

Quasi de veau cuit en basse température, crumble d'algues Wakamé et jus corsé à la sarriette

L'Opéra

Ganache légère au chocolat 64%, crémeux café et biscuit Joconde

ou

Les Fruits Exotiques

Crémeux mangue, gelée passion, tartare de fruits exotiques et biscuit coco

Pour le respect de notre planète et pour votre bien-être, nous nous efforçons de travailler en circuit court avec des producteurs locaux, en privilégiant des produits frais et bio, de ce fait certains d'entre eux peuvent manquer à la carte.

**Tous les plats et desserts sont entièrement réalisés sur place avec des produits bruts, ils sont cuisinés lors de votre commande.
Merci pour votre confiance et patience...**

Vous êtes allergiques ? Merci de nous interroger.

Des informations sur les allergènes vous seront transmises par l'équipe.

Pour information, nous n'acceptons plus les règlements par chèque.

Nous tenons à remercier nos fournisseurs locaux, avec qui nous travaillons chaque jour pour conserver une belle qualité des produits livrés ; pour le poisson : David de Bergeac ; les fruits de mer : Julien de Vendée crustacés, les viandes : Stéphane d'Anjou Viandes, les fruits et légumes : Olivier des Jardins de Saint Hilaire, le pain : Frédéric de Toque et Saveur.