

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.)	45€
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.)	67€
<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	14€	Les 9.....	18€
		Les 12.....	24€
Langoustines vivantes cuites à l'eau de mer (selon arrivage)			25 €
250g de langoustines vivantes tout calibre			
Couteaux de Pays (selon arrivage)			18 €
Cuisinés à la Sablaise, farcis à l'ail et aux herbes fraîches			
Le Maigre des Charentes			19 €
Confit, espuma de vinaigrette au basilic, condiment de tomates des Jardins de Saint Hilaire			
Le Poulpe et la Gambas			19 €
Riz vénéré aux herbes fraîches, espuma paëlla, poulpe et gambas grillés			
Le Foie gras de Canard			19 €
Mi-cuit, insert à l'anguille fumée, petit pain maison et chutney d'été			
Le Caviar d'Aquitaine (10gr)			30 €
Œuf bio poché, mouillettes et condiment ail des ours			


LES PLATS

Les Encornets (selon arrivage)	23 €
Juste saisis à la plancha, tomates et chorizo ibérique	
Le Bar	25 €
Filet de bar cuit à l'unilatéral, moules de nos côtes en royale, écume de coquillages	
La Cotriade	25 €
Trilogie de poissons et crustacés, siphon de crabe vert aux agrumes	
Le Turbot	30 €
Filet de turbot poêlé, coques et espuma beurre blanc	
Du Lard et du Cochon	22 €
Longe de cochon du Cantal servi grillé au thym, jus corsé et lard fondant	
Le Filet de bœuf Limousin 200g VBF à la Plancha	26 €
Beurre maître d'hôtel & frites maison	
Le Cœur de ris de Veau	31 €
Laqué au jus corsé, saké et soja	

Tous nos plats sont accompagnés des légumes du jour, selon la saison et le marché

Le Burger d'été du Sloop	19 €
Poulet crispy Label Rouge, guacamole au tabasco chipotle, cheddar, oignons rouges, salade & frites maison	

FROMAGES ET DESSERTS

Fromage Sélection de fromages affinés par la maison <i>BEILLEVAIRE</i> , petite salade et chutney de saison	12 €
Abricot, Pêche et Basilic  Fruits frais, sorbet abricot, biscuit au sarrasin et crémeux noisette, gelée et micro-végétaux au basilic	11 €
Purple Pavlova A la myrtille, crème montée, coulis, compotée, meringues & sorbet	11 €
Le Tiramisu Déstructuré et revu par notre pâtissier	12 €
Le Chocolat Cluizel Finger chocolat noir 55%, insert et coulis de framboise, glaçage rocher, ganache montée chocolat blanc	12 €

MENUS

MENU DU JOUR 34 €

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

MENU PLAISIR 45 €

Le Maigre des Charentes

Confit, espuma de vinaigrette au basilic, condiment de tomates des Jardins de Saint Hilaire

Ou

Le Foie gras de Canard

Mi-cuit, insert à l'anguille fumée, petit pain maison et chutney d'été

Le Bar

Filet de bar cuit à l'unilatéral, moules de nos côtes en royale, écume de coquillages

Ou

Du Lard et du Cochon

Longe de cochon du Cantal servi grillé au thym, jus corsé et lard fondant

Le Chocolat Cluizel

Finger chocolat noir 55%, insert et coulis de framboise, glaçage rocher, ganache montée chocolat blanc

Ou

Purple Pavlova

A la myrtille, crème montée, coulis, compotée, meringues & sorbet

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.

L'origine des viandes à la carte est consultable à la réception.

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 la Toque et la Saveur.