

CARTE

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

FRUITS DE MER

- Plateau de Fruits de Mer (tarif par pers.)** **44€**
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.)** **66€**
Pour 2 pers. Minimum - sur commande 24h à l'avance
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€ |
|-------------|-----|------------|-----|-------------|-----|
- Le Tourteau** **17 €**
Fraîcheur de tourteau, gelée et émulsion Granny Smith, tuile au vinaigre de gingembre et sésame doré
- Couteaux de Pays (selon arrivage)** **18 €**
Cuisinés à la Sablaise, farcis à l'ail et aux herbes fraîches, condiment tomates fraîches
- Saumon Børmlø** **19 €**
Comme un gravlax, asperges vertes et pickles de légumes de saison du jardin d'Olivier, espuma au lait de brebis et marinade instantanée
- Langoustines vivantes cuites à l'eau de mer (selon arrivage)** **24 €**
250g de langoustines vivantes tout calibre
- Le Foie gras de Canard** **19 €**
Mi-cuit en croûte de thym citron, pain au romarin et chutney Yuzu
- Le Caviar d'Aquitaine (10gr) et la pomme de terre Rosabelle des Jardins de St Hilaire** **29 €**

LES PLATS

- Les Encornets (selon arrivage)** **22 €**
Juste saisis à la plancha, huile aux herbes fraîches et ail des ours
- Le Bar** **24 €**
Filet de bar cuit à l'unilatéral, émulsion au jus de coquillages et salicornes
- Le Retour de la Criée** **25 €**
Trilogie de poissons du jour, bisque légère de langoustines et croûtons de rouille
- La Lotte** **28 €**
Médaille en juste cuisson, sauce vierge acidulée et toast de jeunes pousses
- La Canette** **22 €**
Fumée au foin puis rôtie, jus au romarin et à la sarriette
- Filet de bœuf 180g VBF à la Plancha** **25 €**
Beurre maître d'hôtel & frites maison
- Cœur de ris de Veau** **31 €**
Meunière au beurre mousseux, jus au romarin

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

- Risotto crémeux**  **20 €**
Sommités d'asperges vertes, tomates confites et craquant parmesan
- Le Burger d'été du Sloop** **19 €**
Bœuf haché façon bouchère 150g VBF, mozzarella, Pancetta, concassé tomate basilic & frites maison

FROMAGES ET DESSERTS

Fromage	10 €
Sélection de fromages affinés par la maison <i>BEILLEVAIRE</i> , petite salade et chutney de saison	
La Fraise de Vendée	11 €
Mousseline vanille Bourbon, tartare et gelée de fraises, biscuit joconde et sorbet fraise	
La Pêche	11 €
Dôme de mousse légère à la vanille Bourbon, marmelade de pêche en insert, ganache montée chocolat blanc	
Le Chocolat Cluizel	11 €
Sphère graphique aux deux chocolats Guarana et Ivoire, petit palet au riz soufflé caramélisé	
Le Citron Bio	11 €
Crèmeux citron, sponge cake et marmelade citron basilic, biscuit sablé au sésame noir, sorbet citron vert	

MENUS

MENU DU JOUR 34 €

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

MENU PLAISIR 42 €

Le Saumon Bømlø

Comme un gravlax, asperges vertes et pickles de légumes de saison du jardin d'Olivier, espuma au lait de brebis et marinade instantanée

Ou

Le Foie gras de Canard

Mi-cuit en croûte de thym citron, pain au romarin et chutney Yuzu

Le Bar

Filet de bar cuit à l'unilatéral, émulsion au jus de coquillages et salicornes

Ou

La Canette

Fumée au foin puis rôtie, jus au romarin et à la sarriette

Le Chocolat Cluizel

Sphère graphique aux deux chocolats Guarana et Ivoire, petit palet au riz soufflé caramélisé

Ou

La Fraise de Vendée

Mousseline vanille Bourbon, tartare et gelée de fraises, biscuit joconde et sorbet fraise

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 la Toque et la Saveur.