

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.)	52 €
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.)	72 €
<i>Pour 2 pers. Minimum</i>	
½ Homard Breton (+/- 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€
Couteaux de Pays à la sablaise (selon arrivage)			18 €
La Lotte			18 €
Carpaccio de lotte en basse température, pickles de courges, agrumes et huile infusée au homard			
La Dorade Royale			18 €
Maki de dorade marinée, poireaux, cébette confite et vinaigrette au sésame			
Le Foie Gras de la Maison Soulard			19 €
Foie gras poêlé, raviole minute de champignons, espuma à la crème de châtaigne et éclats de noisettes			

LES PLATS

Le Retour de criée	27 €
Cotriade de poissons, sauce bourride, légumes en juste cuisson	
Le Risotto de Saint-Jacques (déclinaison végétarienne possible)	28 €
Juste snackées, champignons des bois et siphon vert	
La Sole Meunière 200 / 300 gr	37 €
Cuisinée meunière aux petits légumes des Jardins de Saint Hilaire	
Le Porc Noir de Bigorre AOC	27 €
Poitrine de porc confite, jus corsé à l'ail noir, gel agrume et pommes fondantes	
Le Filet de Bœuf Aberdeen Angus de Vendée 200g VBF à la Plancha	28 €
Beurre maître d'hôtel & frites maison	
Le Burger du Sloop & frites maison	22 €
Steak haché façon bouchère, pickles d'oignons rouges, sauce au fromage blanc, paprika et cheddar	

*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.*

FROMAGES ET DESSERTS

Fromage Sélection de fromages affinés par la maison <i>BEILLEVAIRE</i> , petite salade et chutney de saison	12 €
Les Fruits Exotiques Sphère de mousse légère à la mangue, citron kalamansi et biscuit coco	12 €
Tatatatin... Tartelette à l'avoine, pommes caramélisées, entremet vanille, et crème glacée	12 €
Le Chocolat Cluizel Ganache montée au chocolat Elianza, gianduja de pignon, gel passion	12 €
Le Chouchou Chou gourmand, crémeux au chocolat, chantilly caramel et sorbet	12 €

MENUS

MENU DU JOUR 37€

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

MENU PLAISIR 49 €

La Lotte

Carpaccio de lotte en basse température, pickles de courges, agrumes et huile infusée au homard

Ou

Le Foie Gras de la maison Soulard

Foie gras poêlé, raviole minute de champignons, espuma à la crème de châtaigne et éclats de noisettes

Le Retour de criée

Cotriade de poissons, sauce bourride, légumes en juste cuisson

Ou

Le Porc Noir de Bigorre AOC

Poitrine de porc confite, jus corsé à l'ail noir, gel agrume et pommes fondantes

Les Fruits Exotiques

Sphère de mousse légère à la mangue, citron kalamansi et biscuit coco

Ou

Le Chouchou

Chou gourmand, crémeux au chocolat, chantilly caramel et 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...**

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.