

CARTE

Notre Chef, **Guillaume DRION** « **Maître Restaurateur** »
vous fera découvrir une cuisine saine et respectueuse des traditions culinaires françaises,
élaborée sur place à partir de produits bruts et par une équipe de professionnels.

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 €	
Le Poulpe				18 €	
En carpaccio, estragon, petit pois et vinaigrette acidulée à la groseille					
Asperges & Coquillages				18 €	
Asperges vertes croquantes de région, gelée iodée et coquillages en marinière, crémeux à l'ail des ours, crunchy de jambon de Vendée					
Le Foie Gras de Vendée				19 €	
Mi-cuit, insert à l'anguille fumée, chutney citron basilic et petits pains aux algues					

LES PLATS

Le Lieu Jaune	27 €
Juste rôti, crème de cresson, pommes de terre nouvelles et noisettes torréfiées	
Le Homard Bleu	30 €
Raviole de Homard à l'ail des ours, bisque corsée et petits légumes de saison	
Le Turbot	32 €
Cuit à l'unilatéral, béarnaise au siphon et légumes des Jardins de St Hilaire	
Le Risotto (déclinaison végétarienne possible au safran et asperges vertes)	27 €
Risotto crémeux safrané, coquillages, parmesan et poivre de Timut	
L'Agneau	27 €
Epaule cuite en basse température, confite aux aromates, espuma mogettes et citron, jus corsé	
Le Filet de Bœuf Aberdeen Angus de Vendée 200g VBF à la Plancha	29 €
Crème de morilles au vin jaune & frites maison	
Le Burger du Sloop	22 €
Filet de poulet crispy, cheddar fumé, guacamole & frites maison	

*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 €
Gariguettes & Rhubarbe Tartelette aux fraises, mousseline verveine citron, sorbet, et rhubarbe au naturel	12 €
Chocolat Kayambé et Whisky fumé Découverte autour du chocolat au lait Kayambé et du whisky tourbé	12 €
Le Tout Chocolat de chez Cluizel Finger de mousse légère aux deux chocolats, caramel, noisettes et cacao	12 €
Framboises et Piquillos Mousse bavaroise aux piquillos, insert framboise acidulée, sablé et fruits frais	12 €

MENUS

MENU DU JOUR 37€

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

MENU PLAISIR 49 €

Le Poulpe

En carpaccio, estragon, petit pois et vinaigrette acidulée à la groseille

Ou

Le Foie Gras de Vendée

Mi-cuit, insert à l'anguille fumée, chutney citron basilic et petits pains aux algues

Le Lieu Jaune

Juste rôti, crème de cresson, pommes de terre nouvelles et noisettes torréfiées

Ou

L'Agneau

Epaule cuite en basse température, confite aux aromates, espuma mogettes et citron, jus corsé

Gariguettes & Rhubarbe

Tartelette aux fraises, mousseline verveine citron, sorbet, et rhubarbe au naturel

Ou

Le Tout Chocolat de chez Cluizel

Finger de mousse légère aux deux chocolats, caramel, noisettes et cacao

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.