

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.)	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	
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 Homard Bleu			23 €
Ravioles de homard, poireau confit aux agrumes et espuma de bisque de crustacés			
Les Couteaux (selon arrivage)			18 €
Cuisinés traditionnellement à la Sablaise			
Le Tourteau			17 €
Tian de crabe, avocat et pomelos, émulsion de citron et crackers sésame noir			
La Saint-Jacques			20 €
En carpaccio, crémeux à la betterave, salade d'herbes fraîches et vinaigrette passion			
Le Foie gras			19 €
Mi-cuit au torchon puis légèrement fumé au bois d'olivier, chutney de saison et pain maison aux agrumes			
L'Œuf Bio et le Caviar d'Aquitaine (10gr)			29 €
Œuf poché, jus d'herbes et mouillettes			

LES PLATS

Le Cabillaud	24 €
Rôti, coulis de potimarron des Jardins de St Hilaire et toast au beurre d'algues bio	
Les Saint-Jacques	25 €
Snackées à la plancha, viennoise aux cèpes, crème de panais au beurre noisette	
Le Saint-Pierre de nos côtes	29 €
Juste poêlé sur peau, sauce hollandaise à l'estragon	
Les Encornets (selon arrivage)	23€
Saisis minute, huile d'ail et persillade	
Le Cochon de Lait	23 €
Carré de cochon de lait cuit en basse température, crème aux champignons des bois et condiment à l'ail noir	
Le Filet de bœuf VBF	25 €
Snacké, beurre maître d'hôtel & 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 le marché

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

FROMAGES ET DESSERTS

Fromage	12 €
Sélection de fromages affinés par la maison <i>BEILLEVAIRE</i> , petite salade et chutney de saison	
Les Fruits Exotiques	11 €
Sphère passion, insert mangue et biscuit coco	
Les Agrumes	11 €
Confits par nos soins, crémeux au citron rose et poivre timut, biscuit au blé noir	
Le Chocolat Cluizel	11 €
Finger au chocolat lacté, ganache chocolat blanc et streusel, mousse fève de tonka	
Le Chou Chou	11 €
Chou garni d'une ganache montée au chocolat Kayambe et insert passion	

MENUS

MENU DU JOUR & MENU VEGETARIEN	34 €
Menus selon l'inspiration du chef, à découvrir sur place	

MENU PLAISIR 42 €

Le Tourteau

Tian de crabe, avocat et pomelos, émulsion de citron et crackers sésame noir

Ou

Le Foie gras

Mi-cuit au torchon puis légèrement fumé au bois d'olivier, chutney de saison et pain maison aux agrumes

Le Cabillaud

Rôti, coulis de potimarron des Jardins de St Hilaire et toast au beurre d'algues bio

Ou

Le Cochon de Lait

Carré de cochon de lait cuit en basse température, crème aux champignons des bois et condiment à l'ail noir

Le Chocolat Cluizel

Finger au chocolat lacté, ganache chocolat blanc et streusel, mousse fève de tonka

Ou

Les Fruits Exotiques

Sphère passion, insert mangue 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 la Toque et la Saveur.