

Restaurant Le Sloop

Le coin de l'écailler

Dégustation d'huîtres fines de Vendée n°3 :

Les six.....	9€
Les neuf.....	12€
Les douze.....	16€

Sur commande 24H à l'avance, pour 2 personnes minimum :

Plateau de Fruits de Mer..... 31€ par personne
(Huîtres, langoustines, ½ tourteau, crevettes roses, palourdes, bigorneaux, bulots)

Plateau de Fruits de Mer Royal..... 54€ par personne
(½ Homard (+/- 250g par pers), huîtres, langoustines, ½ tourteau, crevettes roses, palourdes, bigorneaux, bulots)

Selon l'arrivage du marché quotidien, il peut nous manquer un produit,
nous comptons sur votre compréhension.

Composez votre Menu

Entrée + Plat : 29 €
Plat + Dessert : 26€
Entrée + Plat + Dessert : 36 €

Pour commencer...

15 €
*Saint Jacques juste saisies, endives braisées et vinaigrette à l'orange
Buisson de langoustines de nos côtes 16/20, mayonnaise maison
Gratiné de fruits de mer, compotée de poireaux
Cromesquis d'escargots bio, crème d'ail mousseuse
Foie gras cuit en terrine, chutney de saison et briochette toastée*

Pour poursuivre...

21 €
*Dos de bar poêlé, infusion à la citronnelle
Sole de nos côtes façon meunière (200/300g)
Dos de cabillaud rôti, jus de viande et huile de truffes

Magret de canard laqué au miel, jus au Porto
La Selle d'agneau français cuite en basse température, jus d'olives noires
Entrecôte grillée, jus au Banyuls **

Pour finir ...

8 €
*Sélection de fromages frais et affinés
Mi-cuit au chocolat, glace caramel au beurre salé et crème anglaise
Café Gourmand
Crème brûlée à la vanille Bourbon
Le gros macaron chocolat et crémeux mandarine*

*Commandez vos desserts en début de service, certains demandent une préparation assez longue.
Merci de votre compréhension.*