

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.)	42€
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.- sur commande 24h à l'avance) pour 2 pers. minimum	65€
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€
Black Tiger					16 €
Queues de gambas snackées, crémeux au curry rouge et rémoulade de radis noir aux algues					
Bonite de nos côtes					17 €
En tataki, sésame doré, tuile de riz vénéré et espuma gingembre					
Langoustines vivantes cuites à l'eau de mer (selon arrivage)					24 €
250g langoustines vivantes tout calibre					
La Tomate des JARDINS DE ST HILAIRE & Mozzarella DI BUFFALA 					15 €
Découverte des tomates d'antan, déclinées en plusieurs préparations, sablé parmesan					
Foie gras de Canard					19 €
Mi-cuit en feuilles de figuier, compotée de saison & petit pain aux céréales					

LES PLATS

Seiche ou Encornet (selon arrivage)	21 €
Snackés en persillade, salsa de tomates des JARDINS DE ST HILAIRE	
Filet de Bar	23 €
Saisi à la plancha, sauce vierge, piquillos et coriandre	
Retour de la Criée	24 €
Les poissons du jour, en nage, bisque légère de langoustines, rouille et croûtons	
La Lotte	28 €
Rôtie au four en croûte d'herbes, beurre au citron combava	
Magret de canard de la maison ROUGIÉ	21 €
Marqué puis cuit en basse température et laqué à la sauce yakitori	
Filet de bœuf 180g VBF à la Plancha	25 €
Beurre maître d'hôtel et frites maison	
Cœur de ris de Veau	32 €
Meunière au beurre mousseux, jus au romarin	

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

Risotto crémeux 	19€
Poêlée d'asperges vertes, tomates confites & croustillant de parmesan	
Le Burger du Sloop	19 €
Bœuf haché façon bouchère 150g VBF, vieux Comté, compotée tomates oignons & frites maison	
Tartare de Bœuf VBF au couteau	19 €
Préparé, condiments aux salicornes et frites maison	
La belle salade	23 €
Mâche & roquette, rilette de thon aux épices, samoussa fruits de mer aux petits légumes et tartare de coquillages	

FROMAGES ET DESSERTS

Fromage Sélection de fromages frais et affinés de la maison <i>BEILLEVAIRE</i> , compotée de saison	10 €
La pina colada Sphère glacée, sablé coco, ananas et vieux Rhum	11 €
Le chocolat Finger chocolat <i>VALRHONA</i> , insert framboise et glaçage croquant aux amandes	11 €
Les fruits rouges Tourbillon crémeux verveine citronnelle, fraise, framboise et chips de meringue	11 €
La pêche Déclinaison autour de la pêche, crémeux vanille et sorbet pêche de vigne	11 €

MENUS

MENU DU JOUR 32 €

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

MENU PLAISIR 42 €

Black Tiger

Queues de gambas snackées, crémeux au curry rouge et rémoulade de radis noir aux algues

Ou

Foie gras de canard

Mi-cuit en feuilles de figuier, compotée de saison et pain aux céréales

Filet de Bar

Saisi à la plancha, sauce vierge, piquillos et coriandre

Ou

Magret de canard de la maison *ROUGIÉ*

Marqué puis cuit en basse température, laqué à la sauce yakitori

Le chocolat

Finger chocolat *VALRHONA*, insert framboise et glaçage croquant aux amandes

Ou

La pêche

Déclinaison autour de la pêche, crémeux vanille et sorbet pêche de vigne

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.