

CARTE

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

LES ENTREES

Huîtres n°3 de la Guitière			
Les 6	12€	Les 9..... 17€	Les 12..... 23€
La Saint Jacques			17 €
Snackées, crumble de noisettes torréfiées, courge spaghetti au vinaigre de mangue			
La Langoustine			17 €
Ballotine de langoustines aux herbes fraîches, sauce homardine & mouillette ail/Romarin			
Le Saumon Label rouge d'Ecosse			16 €
En gravelax, mousse d'avocat, sablé aux graines bio, pesto de fanes de radis			
Le Foie gras de Canard de la maison Soulard			18 €
Mi-cuit au torchon, compotée de saison et brioche passion			
Le Maki Végétal des Jardins de Saint Hilaire ✓			15 €
Radis Red Meat et betterave chioggia, espuma wasabi et sauce yakitori			

LES PLATS « d'aujourd'hui »

Filet de Bar		22 €
Cuit à l'unilatéral, émulsion iodée et coques au naturel		
Retour de la Criée		24 €
Les poissons du jour, en nage, bisque légère de langoustines et rouille		
La Saint Jacques		26 €
Rôties, velouté de cresson et chips de légumes racines		
Carré de cochon de lait		21 €
Cuisson lente, accompagné de crème de champignons des bois		
Filet de bœuf 180g VBF à la Plancha		24 €
Beurre maître d'hôtel et frites		
Le Burger du Sloop		19 €
Bœuf haché façon bouchère 150g VBF, vieux Comté, compotée tomates oignons & frites		
Risotto crémeux ✓		19 €
Poêlée de champignons et coulis de basilic		

LES PLATS « A l'ancienne »

Ris de Veau		31 €
Pochés et poêlés au beurre noisette, jus crémé (Supplément Morilles 7 Euro)		
Tripes & Chorizo Iberico		19 €
Cuisson lente 24h, oignons, carottes et vin blanc		
Rognons de Veau		21 €
Poêlés minute et jus crémé (Supplément Morilles 7 Euro)		

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

FROMAGES ET DESSERTS

Fromages		10 €
Sélection de fromages frais et affinés de la maison Beillevaire, compotée de saison		
Chocolat Valrhona		11 €
Mousse légère aux deux chocolats, insert griotte et biscuit cookie		
Les Agrumes		11 €
Crème au citron Yuzu, suprêmes d'agrumes, pop-corn caramélisés et meringues		
Fruits Exotiques		11 €
Tartare mangue et ananas, espuma passion, guimauve et crumble coco		
Le Marron		11 €
Crème de marron, cake châtaigne et caramel au beurre salé		

MENUS

MENU PLAISIR 42 €

La Langoustine

Ballotine de langoustines aux herbes fraîches, sauce homardine et mouillette ail/romarin

Ou

Foie gras de canard de la maison Soulard

Mi-cuit au torchon, compotée de saison et brioche passion

Filet de Bar

Cuit à l'unilatéral, émulsion iodée et coques au naturel

Ou

Carré de cochon de lait

Cuisson lente, accompagné de crème de champignons des bois

Chocolat Valrhona

Mousse légère aux deux chocolats, insert griottes et biscuit cookie

Ou

Fruits Exotiques

Tartare mangue et ananas, espuma passion, guimauve et crumble coco

MENU DU JOUR 31 €

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

FRUITS DE MER - *Sur commande 24h à l'avance* *Pour 2 personnes minimum*

Plateau de Fruits de Mer

42€ par personne

Huîtres, langoustines, ½ tourteau ou ½ araignée (selon la saison), crevettes, palourdes, bigorneaux, bulots

Plateau de Fruits de Mer Royal

65€ par personne

½ Homard (+/- 250g par pers.), huîtres, langoustines, ½ tourteau ou ½ araignée (selon la saison), crevettes, palourdes, bigorneaux, bulots

**Du fait de nos approvisionnements en produits frais,
certains d'entre eux peuvent manquer à la carte.
Tous les plats et desserts sont entièrement réalisés sur place avec des produits bruts et
frais, 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.