

# 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.)** **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 - sur commande 24h à l'avance*  
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 Tourteau** **17 €**  
Fraîcheur de tourteau, gelée et émulsion Granny Smith, tuile au vinaigre de gingembre et sésame doré
- Couteaux de Pays (selon arrivage)** **18 €**  
Cuisinés à la Sablaise, farcis à l'ail et aux herbes fraîches, condiment tomates fraîches
- Saumon Børmlø** **19 €**  
Comme un gravlax, asperges vertes et pickles de légumes de saison du jardin d'Olivier, espuma au lait de brebis et marinade instantanée
- Langoustines vivantes cuites à l'eau de mer (selon arrivage)** **24 €**  
250g de langoustines vivantes tout calibre
- Le Foie gras de Canard** **19 €**  
Mi-cuit en croûte de thym citron, pain au romarin et chutney Yuzu
- Le Caviar d'Aquitaine (10gr) et la pomme de terre Rosabelle des Jardins de St Hilaire** **29 €**

## LES PLATS

- Les Encornets (selon arrivage)** **22 €**  
Juste saisis à la plancha, huile aux herbes fraîches et ail des ours
- Le Bar** **24 €**  
Filet de bar cuit à l'unilatéral, émulsion au jus de coquillages et salicornes
- Le Retour de la Criée** **25 €**  
Trilogie de poissons du jour, bisque légère de langoustines et croûtons de rouille
- La Lotte** **28 €**  
Médaille en juste cuisson, sauce vierge acidulée et toast de jeunes pousses
- La Canette** **22 €**  
Fumée au foin puis rôtie, jus au romarin et à la sarriette
- Filet de bœuf 180g VBF à la Plancha** **25 €**  
Beurre maître d'hôtel & frites maison
- Cœur de ris de Veau** **31 €**  
Meunière au beurre mousseux, jus au romarin

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

- Risotto crémeux**  **20 €**  
Sommités d'asperges vertes, tomates confites et craquant parmesan
- Le Burger d'été du Sloop** **19 €**  
Bœuf haché façon bouchère 150g VBF, mozzarella, Pancetta, concassé tomate basilic & frites maison

## FROMAGES ET DESSERTS

<b>Fromage</b>	10 €
Sélection de fromages affinés par la maison <i>BEILLEVAIRE</i> , petite salade et chutney de saison	
<b>La Fraise de Vendée</b>	11 €
Mousseline vanille Bourbon, tartare et gelée de fraises, biscuit joconde et sorbet fraise	
<b>La Pêche</b>	11 €
Dôme de mousse légère à la vanille Bourbon, marmelade de pêche en insert, ganache montée chocolat blanc	
<b>Le Chocolat Cluizel</b>	11 €
Sphère graphique aux deux chocolats Guarana et Ivoire, petit palet au riz soufflé caramélisé	
<b>Le Citron Bio</b>	11 €
Crèmeux citron, sponge cake et marmelade citron basilic, biscuit sablé au sésame noir, sorbet citron vert	

## MENUS

### MENU DU JOUR 34 €

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

### MENU PLAISIR 42 €

#### Le Saumon Bømlø

Comme un gravlax, asperges vertes et pickles de légumes de saison du jardin d'Olivier, espuma au lait de brebis et marinade instantanée

Ou

#### Le Foie gras de Canard

Mi-cuit en croûte de thym citron, pain au romarin et chutney Yuzu

#### Le Bar

Filet de bar cuit à l'unilatéral, émulsion au jus de coquillages et salicornes

Ou

#### La Canette

Fumée au foin puis rôtie, jus au romarin et à la sarriette

#### Le Chocolat Cluizel

Sphère graphique aux deux chocolats Guarana et Ivoire, petit palet au riz soufflé caramélisé

Ou

#### La Fraise de Vendée

Mousseline vanille Bourbon, tartare et gelée de fraises, biscuit joconde et sorbet fraise

**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.*