

# CARTE

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

## FRUITS DE MER (sur commande 24h à l'avance)

- Plateau de Fruits de Mer (tarif par pers.)** **52 €**  
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.)** **72 €**  
*Pour 2 pers. Minimum*  
½ Homard Breton (+/- 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 ..... | 14€ | Les 9..... | 18€ | Les 12..... | 24€ |
|-------------|-----|------------|-----|-------------|-----|
- Couteaux de Pays à la sablaise (selon arrivage)** **18 €**
- Le Poulpe** **18 €**  
En carpaccio, estragon, petit pois et vinaigrette acidulée à la groseille
- Asperges & Coquillages** **18 €**  
Asperges vertes croquantes de région, gelée iodée et coquillages en marinière, crémeux à l'ail des ours,  
crunchy de jambon de Vendée
- Le Foie Gras de Vendée** **19 €**  
Mi-cuit, insert à l'anguille fumée, chutney citron basilic et petits pains aux algues

## LES PLATS

- Le Lieu Jaune** **27 €**  
Juste rôti, crème de cresson, pommes de terre nouvelles et noisettes torréfiées
- Le Homard Bleu** **30 €**  
Raviole de Homard à l'ail des ours, bisque corsée et petits légumes de saison
- Le Turbot** **32 €**  
Cuit à l'unilatéral, béarnaise au siphon et légumes des Jardins de St Hilaire
- Le Risotto (déclinaison végétarienne possible au safran et asperges vertes)** **27 €**  
Risotto crémeux safrané, coquillages, parmesan et poivre de Timut
- L'Agneau** **27 €**  
Epaule cuite en basse température, confite aux aromates, espuma mogettes et citron, jus corsé
- Le Filet de Bœuf Aberdeen Angus de Vendée 200g VBF à la Plancha** **29 €**  
Crème de morilles au vin jaune & frites maison
- Le Burger du Sloop** **22 €**  
Filet de poulet crispy, cheddar fumé, guacamole & frites maison

*Vous êtes allergiques ? Merci de nous interroger.  
Des informations sur les allergènes vous seront transmises par l'équipe.  
L'origine des viandes à la carte est consultable à la réception.*

## FROMAGES ET DESSERTS

<b>Fromage</b> Sélection de fromages affinés par la maison <i>BEILLEVAIRE</i> , petite salade et chutney de saison	12 €
<b>Gariguettes &amp; Rhubarbe</b> Tartelette aux fraises, mousseline verveine citron, sorbet, et rhubarbe au naturel	12 €
<b>Chocolat Kayambé et Whisky fumé</b> Découverte autour du chocolat au lait Kayambé et du whisky tourbé	12 €
<b>Le Tout Chocolat de chez Cluizel</b> Finger de mousse légère aux deux chocolats, caramel, noisettes et cacao	12 €
<b>Framboises et Piquillos</b> Mousse bavaroise aux piquillos, insert framboise acidulée, sablé et fruits frais	12 €

## MENUS

### MENU DU JOUR 37€

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

### MENU PLAISIR 49 €

#### Le Poulpe

En carpaccio, estragon, petit pois et vinaigrette acidulée à la groseille

Ou

#### Le Foie Gras de Vendée

Mi-cuit, insert à l'anguille fumée, chutney citron basilic et petits pains aux algues

#### Le Lieu Jaune

Juste rôti, crème de cresson, pommes de terre nouvelles et noisettes torréfiées

Ou

#### L'Agneau

Epaule cuite en basse température, confite aux aromates, espuma mogettes et citron, jus corsé

#### Gariguettes & Rhubarbe

Tartelette aux fraises, mousseline verveine citron, sorbet, et rhubarbe au naturel

Ou

#### Le Tout Chocolat de chez Cluizel

Finger de mousse légère aux deux chocolats, caramel, noisettes et cacao

**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...**

*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.*