

CARTE

Notre Chef, **Guillaume DRION** « **Maître Restaurateur** »
vous fera découvrir une cuisine saine et respectueuse des traditions culinaires françaises.

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

Plateau de Fruits de Mer (tarif par pers.)	45€
Huîtres, langoustines 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.)	67€
<i>Pour 2 pers. Minimum</i>	
½ Homard (+/- 250g par pers.), huîtres, langoustines 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 (selon arrivage)	18 €		
Cuisinés traditionnellement à la Sablaise			
Le Saumon Label Rouge	19 €		
Confit à l'huile d'agrumes, émulsion de vinaigrette et croquant citron Kalamansi			
La Saint-Jacques	20 €		
En tartare, condiment truffe noire et tuile dentelle à l'encre			
Le Homard Bleu	24€		
Ravioles de homard, girolles et espuma persillade			
Le Foie gras	19 €		
Mi-cuit au torchon avec l'algue Dulse, petit pain maison et chutney acidulé			
L'Œuf plein air et le Caviar d'Aquitaine (10gr)	29 €		
Œuf poché, jus d'herbes et mouillettes			

LES PLATS

Les Encornets (selon arrivage)	23 €
Saisis minute, huile d'ail et persillade	
Le Lieu Jaune de nos côtes	24 €
Snacké à la plancha, streusel aux cèpes et jus de volaille	
La Saint-Jacques	25 €
Juste snackée à l'huile de truffe blanche, déclinaison de courges des Jardins de St Hilaire	
Le Saint-Pierre Breton	30 €
Poêlé sur peau, syphon de hollandaise	
L'Épaule d'Agneau	24 €
Cuite 36 heures en basse température puis snackée, jus corsé au safran	
Le Filet de Bœuf 180g VBF à la plancha	26 €
Beurre maître d'hôtel & frites maison	
Le Cœur de Ris de Veau	31 €
Poché puis poêlé, servi avec un jus crémé	

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

Le Burger du Sloop	19 €
Bœuf haché façon bouchère 150g VBF, Saint-Nectaire fermier, sauce estragon, oignons rouges & frites maison	

FROMAGES ET DESSERTS

Fromage	12 €
Sélection de fromages affinés par la maison <i>BEILLEVAIRE</i> , petite salade et chutney de saison	
Le Chocolat Cluizel	12 €
Mousse légère chocolat au lait, sablé noisette, citron main de Buddha et yuzu	
Framboise et Piquillos	12 €
Génoise punchée, compotée de framboises et piquillos, ganache montée chocolat blanc vanille	
Les Fruits Exotiques	11 €
Tartare de fruits exotiques, biscuit moelleux au charbon végétal, espuma citron coriandre, sorbet mangue	
Le Chouchou Belle-Hélène	11 €
Chou gourmand, poire Comice pochée à la cardamome, ganache montée au chocolat, amande amère	

MENUS

MENU DU JOUR 34 €

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

MENU PLAISIR 44 €

Le Saumon Label Rouge

Confit à l'huile d'agrumes, émulsion de vinaigrette et croquant citron Kalamansi

Ou

Le Foie gras de Canard

Mi-cuit au torchon avec l'algue Dulse, petit pain maison et chutney acidulé

Le Lieu Jaune de nos côtes

Snacké à la plancha, streusel aux cèpes et jus de volaille

Ou

L'Epaule d'Agneau

Cuite 36 heures en basse température puis snackée, jus corsé au safran

Le Chocolat Cluizel

Mousse légère chocolat au lait, sablé noisette, citron main de Buddha et yuzu

Ou

Les Fruits Exotiques

Tartare de fruits exotiques, biscuit moelleux au charbon végétal, espuma citron coriandre, sorbet mangue

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.