


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 Guittièrre	Les 612€	Les 9..... 15€	Les 12..... 20€
Langoustines vivantes cuites à l'eau de mer	22 €		
300g langoustines vivantes tout calibre			
Assiette de Fruits de Mer	26 €		
3 huîtres n°3 de la Guittièrre, 150g langoustines vivantes, 80g de bigorneaux			
Le Tourteau « Plat signature du Chef »	19 €		
Chair de tourteau, mayonnaise au curry, brunoise et gelée de pommes Granny Smith			
Black Bagel de Saumon	16 €		
Pain à l'encre de seiche, saumon mariné par nos soins, tzatziki menthe coriandre, sucrose acidulée			
Croustillant de Langoustines	19 €		
Petits légumes croquants, espuma tomate basilic, piment d'Espelette			
Foie gras de Canard de la maison Soulard	19 €		
Mi- cuit au torchon, compotée de rhubarbe, pain d'épices maison			
La Tomate des Jardins de Saint Hilaire 	15 €		
Découverte des tomates d'antan, déclinées en plusieurs préparations			

LES PLATS

Filet de Bar	22 €
Cuit à l'unilatéral, émulsion safranée de coquillages	
Retour de la Criée « Plat signature du Chef »	24 €
Les poissons du jour, en nage, bisque légère de langoustines et rouille	
Le Turbot	29 €
A la plancha, sauce vierge	
Filet de bœuf 180g VBF à la Plancha	24 €
Beurre maître d'hôtel	
La Canette	20 €
Filet cuit en basse température, au miel et aux épices	
Ris de Veau	31 €
Pochés et poêlés au beurre noisette, jus crémé	
Risotto crémeux 	19 €
Légumes du soleil grillés puis confits, tuile de parmesan et coulis de basilic	
Le Burger du Sloop	19 €
Bœuf haché façon bouchère 150g VBF, vieux Comté, compotée tomates oignons & frites	

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	
Macaron Fruits Rouges	11 €
Fraises, Framboises et crème légère verveine citron	
Mi- cuit au Chocolat 64% (15 minutes de cuisson)	11 €
Glace au chocolat blanc, coulis de framboises piquillos	
Tartare de Pêches et Abricots	10 €
Sablé breton, sorbet pêche de vigne	
Sabayon de Fruits de Saison	10 €
Parfumé au Limoncello, croquant au sésame noir	

MENUS

MENU PLAISIR 42 €

Le Tourteau

Chair de tourteau, mayonnaise au curry, brunoise et gelée de pommes Granny Smith

Ou

Foie gras de canard de la maison Soulard

Mi-cuit au torchon, compotée de rhubarbe, pain d'épices maison

Filet de Bar

Cuit à l'unilatéral, émulsion de coquillages safranée, légumes du jour

Ou

La Canette

Filet cuit en basse température, au miel et aux épices, légumes du jour

Macaron Fruits Rouges

Fraises, Framboises et crème légère verveine citron

Ou

Tartare de Pêches et Abricots

Sablé breton, sorbet pêche de vigne

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 pers. minimum

Plateau de Fruits de Mer

42€ par personne

Huîtres, langoustines vivantes cuites, 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 vivantes cuites, 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.*

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.