

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.) 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 – Sur commande 24h à l'avance

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 614€

Les 9..... 18€

Les 12..... 24€

Langoustines vivantes cuites à l'eau de mer (selon arrivage) 27 €

300g de langoustines vivantes tout calibre

Couteaux de Pays à la sablaise (selon arrivage) 18 €

Les Moules de Pays 18 €

Mouclade aux herbes fraîches, crème légère au safran et tuiles aux noisettes torréfiées

Le Tourteau 19 €

Tartelette de chair de tourteau, maki de poireaux confits et mayonnaise végétale au gingembre

Le Foie Gras de la Maison Soulard 19 €

Mi-cuit comme un gravlax au citron confit, bulle Granny Smith et focaccia à l'ail noir

LES PLATS

Le Maigre de nos Côtes 26 €

Pavé de maigre à la plancha, siphon gaspacho et condiment salicorne

Le Poulpe 26 €

Tentacules de poulpes cuites en basse température puis snackées, pesto de poivrons fumés

Les Linguines Coquillages et Crustacés 26 €

Râpé de vieux comté et bisque de langoustines

Le Turbot 33 €

Le filet juste rôti aux herbes et sauce hollandaise

Le Veau Français 26 €

Entrecôte de veau cuite en basse température puis snackée, crème de morilles

Le Filet de Bœuf Français 200g VBF à la Plancha 28 €

Beurre maître d'hôtel & frites maison

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

Le Burger du Sloop 20 €

Filet de poulet crispy, cheddar fumé, pickles de choux rouge et sauce 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

Fromage Sélection de fromages affinés par la maison <i>BEILLEVAIRE</i> , petite salade et chutney de saison	12 €
Le Tout Chocolat de la Maison Cluizel Biscuit Joconde au cacao, crémeux au chocolat 64%, ganache montée au lait et poivre sauvage	12 €
Les Fruits Rouges de Vendée Tartelette aux fruits rouges, gelée acidulée, mousseline à la vanille et sorbet fraise	12 €
Le Cappuccino Bavarois crémeux café pur arabica, parfait glacé au chocolat et nuage de lait	12 €
Abricot & Vanille Sphère de mousse légère à la vanille bio de Madagascar, insert abricot et sablé aux amandes	12 €

MENUS

MENU DU JOUR 37€

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

MENU PLAISIR 49 €

Les Moules de Pays Mouclade aux herbes fraîches, crème légère au safran et tuiles aux noisettes torréfiées	
ou	
Le Foie Gras de la maison Soulard Mi-cuit comme un gravlax au citron confit, bulle Granny Smith et focaccia à l'ail noir	
Le Maigre de nos côtes Pavé de maigre à la plancha, siphon gaspacho et condiment salicorne	
ou	
Le Veau Français Entrecôte de veau cuite en basse température puis snackée, crème de morilles	
Le Tout Chocolat de la Maison Cluizel Biscuit Joconde au cacao, crémeux au chocolat 64%, ganache montée au lait et poivre sauvage	
ou	
Abricot & Vanille Sphère de mousse légère à la vanille bio de Madagascar, insert abricot et sablé aux amandes	

Quelques vins de notre carte :

75 CL	
AOP FIEFS VENDEENS MAREUIL « Marie du Fou » Mourat	27 €
AOP COTEAUX DU LAYON Rochefort - Domaine de la Motte.....	35 €
AOP MONTAGNE SAINT EMILION Roque Palatin.....	36 €
AOP BOURGOGNE CHARDONNAY Domaine Bony Gachot	44 €
37,5 CL	
AOP FIEFS VENDEENS MAREUIL « Marie du Fou » Mourat	18 €
AOP SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL Domaine du Rochouard	21 €
Vin au Verre	
AOP CÔTES DE PROVENCE « Joio »	9.00 €
AOP MONTAGNE SAINT EMILION Roque Palatin.....	9.00 €
AOP BOURGOGNE PINOT NOIR Domaine Bony Gachot.....	9.80 €

Nos prix sont service compris. Menus et carte hors boisson.
Pour information, nous n'acceptons plus les règlements par chèque.