

Menu Saint-Valentin



1 4 F É V R I E R 2 0 2 2

55 EURO PAR PERS. (HORS BOISSONS)

Mise en bouche

Entrée

La Gambas Black Tiger

Juste saisie, condiment chimichurri et mousseline de riz, zestes confits

OU

Le Foie gras de Vendée

Mi-cuit au torchon et légèrement marbré au cacao,
chutney maracuja et pain à la noisette

Plat

Le Turbot

Filet de Turbot poêlé, siphon de hollandaise fumée
et petits légumes des jardins de Saint-Hilaire

OU

L'Agneau

Noisette d'agneau en croûte d'herbes, jus corsé,
déclinaison de betteraves et pommes fondantes

Dessert

Pomme d'amour; mousse légère vanille bourbon, insert pommes Pink
Lady caramélisées & biscuits moelleux

Restaurant Le Sloop
Atlantic hôtel & Spa
Les Sables d'Olonne
Réservation au 02.51.95.37.71