

Restaurant  
**LE SÉQUOIA**

## Menu Séquoia

45€

### Entrée au choix

**L'œuf poché**

*Velouté de mâche, saumon fumé*

**La tarte**

*Le foie gras en escalopé, fricassée et tuile croustillante*

**Les gambas**

*A la plancha, purée de butternut*

### Plat au choix

**La volaille de Loué**

*Risotto de pâtes aux marrons*

**Le poisson selon la pêche**

*Légumes du moment*

**Le canard**

*Magret, linguinis de pâtes et légumes*

**Le filet mignon**

*De cochon, fricassée de champignons du moment et pomme Anna*

## Duo de Fromage Sarthois chaud et froid et sa salade verte

### Dessert au choix

**Le Séquoia**

*Mousse chocolat, cœur passion, sponge cake pistache, sorbet exotique*

**La noisette**

*Sablé, crème noisette et glace vanille*

**Le poire**

*Biscuit noix, glace potimarron*

**La salade de fruit**

*Fruits frais rafraichis, l'infusion du moment, sorbet du moment*

**Les kouign amann**

*Glace caramél*

**La suggestion du chef pâtissier**

**La grande dégustation** supplément 5€

*Tous les desserts en dégustation*

Si le temps vous est compté, merci de nous en informer dès votre arrivée

Prix nets TTC

Restaurant  
LE SE  UOIA

## Menu Châtelain

55€

### Entrée au choix

**Le homard**

*Figue rôtie, pomme, noisette*

**Le foie gras**

*Foie gras de canard frais fait au château, Chutney maison*

**Les escargots Sarthois**

*Pâte à choux, champignons, persillade*

### Plat au choix

**Le poisson noble selon la pêche**

*Et légumes du moment*

**Le filet de bœuf Sarthois**

*Pomme de terre, champignon, sauce poivre*

**La pomme de ris de veau**

*Courgettes, poireaux, julienne de légumes, sauce soja*

**Le lièvre**

*A la royale, pâtes séquoia*

## Duo de Fromage Sarthois chaud et froid et sa salade verte

### Dessert au choix

**Le Séquoia**

*Mousse chocolat, cœur passion, sponge cake pistache, sorbet exotique*

**La noisette**

*Sablé, crème noisette et glace vanille*

**Le poire**

*Biscuit noix, glace potimarron*

**La salade de fruit**

*Fruits frais rafraichis, l'infusion du moment, sorbet du moment*

**Le kouign amann**

*Glace caramél*

**La suggestion du chef pâtissier**

**La grande dégustation** supplément 5€

*Tous les desserts en dégustation*

Si le temps vous est compté, merci de nous en informer dès votre arrivée

Prix nets TTC

# Menu Végétarien

45€

## Entrée au choix

(15€ à la carte)

### L'œuf poché

*Velouté de mâche, saumon fumé*

### Le champignon

*Selon la cueillette, en carpaccio, huile de truffe*

### Le butternut

*En pâte à choux et marron*

## Plat au choix

(25€ à la carte)

### Les linguinis

*De pâtes, et légumes*

### L'assiette de légumes

*5 variétés selon la saison et l'inspiration du chef*

### La salade de chèvre chaud

*Miel et thym*

## Duo de Fromage Sarthois chaud et froid et sa salade verte

## Dessert au choix

(15€ à la carte)

### Le Séquoia

*Mousse chocolat, cœur passion, sponge cake pistache, sorbet exotique*

### La noisette

*Sablé, crème noisette et glace vanille*

### Le poire

*Biscuit noix, glace potimarron*

### La salade de fruit

*Fruits frais rafraichis, l'infusion du moment, sorbet du moment*

### Le kouign amann

*Glace cararmel*

### La suggestion du chef pâtissier

### La grande dégustation supplément 5€

*Tous les desserts en dégustation*

## Menu petit prince et princesse

20€

### Plats au choix

Blanc de poulet

Steak

Assiette de charcuterie

Jambon blanc

Poisson selon la pêche

### Accompagnement au choix :

### Desserts au choix

Glace

Fruits frais

Dessert à la carte

Assiette de fromages

Pâtes, légumes du moment, frites ou salade

Si le temps vous est compté, merci de nous en informer dès votre arrivée

Prix nets TTC

# A LA CARTE

## Entrées

### **L'œuf poché**

15,00 €

*Velouté de mâche, saumon fumé*

### **La tarte**

17,00 €

*Le foie gras en escalopée, fricassée et tuile croustillante*

### **Les gambas**

17,00 €

*A la plancha, purée de butternut*

### **Le foie gras**

18,00 €

*Foie gras de canard frais fait au château Chutney maison*

### **Les escargots Sarthois**

19,00 €

*Pâte à choux, champignons, persillade*

### **Le homard**

20,00 €

*Figue rôtie, pomme, noisette*

## Plats

### **Le filet mignon**

25,00 €

*De cochon, fricassée de champignons du moment et pomme Anna*

### **La volaille de Loué**

25,00 €

*Risotto de pâtes aux marrons*

### **Le poisson selon la pêche**

25,00 €

*Et l'accompagnement du chef*

### **Le canard**

27,00 €

*Magret, linguinis de pâtes et légumes*

### **Le lièvre**

28,00 €

*A la royale, pâtes séquoia*

### **La pomme de ris de veau**

29,00 €

*Courgettes, poireaux, julienne de légumes, sauce soja*

### **Salade terre et mer**

30,00 €

*Saumon fumé, magret fumé, foie gras, blanc de volaille, homard*

### **Le poisson Noble selon la pêche**

30,00 €

*Et l'accompagnement du chef*

### **La sole**

30,00 €

*Pomme de terre écrasée aux herbes*

Si le temps vous est compté, merci de nous en informer dès votre arrivée

Prix nets TTC

**Surf and Turf thermidor ( duo de bœuf et homard )**

40,00 €

- *Filet de bœuf Sarthois, risotto de pâtes aux marrons*

30,00 €

- *Homard entier grillé, risotto de pâtes aux marrons*

40,00 €

**Desserts**

**Le kouign amann**

15,00 €

*Glace caramel*

**Le Séquoia chocolat**

15,00 €

*Mousse chocolat, cœur passion, sponge cake pistache, sorbet exotique*

**La noisette**

15,00 €

*Sablé, crème noisette et glace vanille*

**La salade de fruits**

15,00 €

*Fruits frais rafraichis, l'infusion du moment, sorbet du moment*

**La poire**

15,00 €

*Biscuit noix, glace potimarron*

**La suggestion du Chef pâtissier**

15,00 €

**La grande dégustation de nos desserts**

18,00 €

**Les fromages affinés du Séquoia**

15,00 €

Si le temps vous est compté, merci de nous en informer dès votre arrivée  
Prix nets TTC

Si le temps vous est compté, merci de nous en informer dès votre arrivée

Prix nets TTC