

Restaurant  
**LE SÉQUOIA**

## Menu Séquoia

45€

### Entrée au choix

**Les escargots de la Sarthe**

*En cromesquis de charbon végétal et roquette*

**Les gambas à la plancha**

*Butternut, shiitaké, noix, pistache*

**L'œuf poché**

*Velouté de mâche, chips Serrano*

**Le saumon fumé**

*Pomme de terre Sarthoise, sauce citron et balsamique*

### Plat au choix

**Le lapin**

*Farce ris de veau, trompette de la mort, gratin céleri*

**La volaille de Loué**

*Risotto de pâte aux écrevisses*

**Le poisson selon la pêche**

*Légumes du moment*

**Le filet mignon de cochon**

*Sauce poivron, pomme de terre douce, épinard*

### Duo de Fromage Sarthois et sa salade verte

### Dessert au choix

**L'agrume**

*Crème fromage blanc yuzu, gelée agrume, sorbet citron*

**L'œuf au plat exotique**

*Crème litchi, passion, sorbet coco, mouillette mangue*

**Le chocolat**

*Moelleux chocolat passion, tuile grué, glace orellis*

**Le spéculos**

*Biscuit pistache, gelée berriolette, glace fève de tonka*

**Assiette de glace et sorbet**

*Fruits frais*

**La suggestion du chef pâtissier**

**La grande dégustation de nos desserts**

*Supplément 5€*

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

Prix nets TTC

Restaurant  
LE SEQUOIA

## Menu Châtelain

55€

### Entrée au choix

**Le homard**

*Choux de Bruxelles, haddock, champignons du moment*

**Le foie gras de canard frais fait au château**

*Chutney maison*

**La Saint Jacques**

*Crumble aux herbes, fondue de poireaux en raviole*

### Plat au choix

**Le filet de sanglier façon « Rossini »**

*Pâte Séquoia, sauce truffée*

**Le poisson noble selon la pêche**

*Et légumes du moment*

**Le filet de bœuf Sarthois**

*Salsifis, fèves, sauce au poivre vert*

**La Caille au miel et épices**

*Pomme de terre vitelotte, champignons du moment*

### Duo de Fromage Sarthois et sa salade verte

### Dessert au choix

**L'agrume**

*Crème fromage blanc yuzu, gelée agrume, sorbet citron*

**L'œuf au plat exotique**

*Crème litchi, passion, sorbet coco, mouillette mangue*

**Le chocolat**

*Moelleux chocolat passion, tuile grué, glace orellis*

**Le spéculos**

*Biscuit pistache, gelée berriollette, glace fève de tonka*

**Assiette de glace et sorbet**

*Fruits frais*

**La suggestion du chef pâtissier**

**La grande dégustation de nos desserts**

*Supplément 5€*

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

Prix nets TTC

# Menu Végétarien

45€

## Entrée au choix

### **Le champignon**

*Shiitaké, butternut, noix*

### **Le velouté de lentilles du Puy**

*Tomate confite, marrons*

### **L'œuf poché**

*Velouté de mâche*

## Plat au choix

### **Le risotto de pâtes**

*Champignon et parmesan*

### **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 et sa salade verte

## Dessert au choix

### **L'agrume**

*Crème fromage blanc yuzu, gelée agrume, sorbet citron*

### **L'œuf au plat exotique**

*Crème litchi, passion, sorbet coco, mouillette mangue*

### **Le chocolat**

*Moelleux chocolat passion, tuile grué, glace orellis*

### **Le spéculos**

*Biscuit pistache, gelée berriollette, glace fève de tonka*

### **Assiette de glace et sorbet**

*Fruits frais*

### **La suggestion du chef pâtissier**

### **La grande dégustation de nos desserts**

*Supplément 5€*

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

Prix nets TTC

## Menu petit prince et princesse

20€

### Plats au choix

Blanc de poulet  
Steak  
Assiette de charcuterie  
Jambon blanc

### Desserts au choix

Glace  
Fruits frais  
Dessert à la carte  
Assiette de fromages

Accompagnement au choix : Pâtes séquoia, légumes du moment, frites, salade

# A LA CARTE

## Entrées

<b>L'œuf poché</b> <i>Velouté de mâche, chips Serrano</i>	12.50€
<b>Le saumon fumé</b> <i>Pomme de terre Sarthoise, sauce citron et balsamique</i>	14.50 €
<b>Les gambas à la plancha</b> <i>Butternut, shiitaké, noix, pistache</i>	15.50 €
<b>Les escargots en cromesquis</b> <i>Charbon végétal, roquette</i>	16.5
<b>Le foie gras de canard maison</b> <i>Confiture maison</i>	17.50 €
<b>La Saint Jacques</b> <i>Crumble aux herbes, fondue de poireaux en raviole</i>	18.50 €
<b>Le homard</b>  <i>Choux de Bruxelles, haddock, champignons du moment</i>	19.50 €

## Plats

<b>Le filet mignon de cochon</b> <i>Sauce poivron, pomme de terre douce, épinard</i>	22,00 €
<b>La volaille de Loué</b> <i>Risotto de pâte pomme marron</i>	23,00 €
<b>Le sanglier façon « Rossini »</b> <i>Pâte Séquoia, sauce framboise</i>	24,00 €
<b>Salade terre et mer</b> <i>Saumon fumé, magret fumé, foie gras, blanc de volaille</i>	24,00 €
<b>Le poisson selon la pêche</b> <i>Et l'accompagnement du chef</i>	25,00 €
<b>Le lapin</b> <i>Farce ris de veau, trompette de la mort, gratin céleri</i>	26,00 €
<b>La Caille au miel et épices</b> <i>Pomme de terre vitelotte, champignons du moment</i>	27,00 €
<b>Le poisson Noble selon la pêche</b> <i>Et l'accompagnement du chef</i>	28,00 €
<b>La sole</b> <i>Pomme de terre écrasée aux herbes</i>	29,00 €
<b>Le filet de bœuf Sarthois</b> <i>Salsifis, fèves, sauce poivre vert</i>	30,00 €
<b>Le homard entier grillé risotto aux écrevisses</b>	40,00 €

## Desserts

<b>Assiette de glace et sorbet et fruits frais</b>	15,00 €
<b>L'agrume</b> <i>Crème fromage blanc yuzu, gelée agrume, sorbet citron</i>	15,00 €
<b>Le chocolat</b> <i>Moelleux chocolat passion, tuile gruë, glace oreliis</i>	15,00 €
<b>Le spéculos</b> <i>Biscuit pistache, gelée berriollette, glace fève de tonka</i>	15,00 €
<b>L'œuf au plat exotique</b>  <i>Crème litchi, passion, sorbet coco, mouillette mangue</i>	15,00 €

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

Prix nets TTC

<b>La suggestion du Chef pâtissier</b>	<b>15,00 €</b>
<b>La grande dégustation de nos desserts</b>	<b>18,00 €</b>
<b>Duo de Fromage Sarthois et sa salade verte</b>	<b>12,50 €</b>
<b>Les fromages affinés du Séquoia</b>	<b>15,00 €</b>

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