

Restaurant
LE SEQUOIA

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 pomme marron

Le poisson selon la pêche

Légumes du moment

Le filet mignon de cochon

Sauce poivron, patate douce, épinard

Duo de Fromage Sarthois et sa salade verte

Dessert au choix

L'agrume

Crème fromage blanc yuzu, gelée agrume, sorbet citron

La pomme Granny

Mousse manzana, ultra sablé, sorbet pomme

Le chocolat

Moelleux chocolat passion, tuile grué, glace orelys

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

Restaurant
LE SEQUOIA

Menu Châtelain

55€

Entrée au choix

Le homard

Petit pois, truffe

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

Pomme de terre confite, champignons

La Caille aux 5 parfums

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

La pomme Granny

Mousse manzana, ultra sablé, sorbet pomme

Le chocolat

Moelleux chocolat passion, tuile grué, glace orelys

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

La pomme Granny

Mousse manzana, ultra sablé, sorbet pomme

Le chocolat

Moelleux chocolat passion, tuile grué, glace orelys

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€

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, frite, 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 <i>Velouté de mâche, chips Serrano</i>	12.50€
Le saumon fumé <i>Pomme de terre Sarthoise, sauce citron et balsamique</i>	14.50 €
Les gambas à la plancha <i>Butternut, shiitaké, noix, pistache</i>	15.50 €
Les escargots en cromesquis <i>Charbon végétal, roquette</i>	16.50 €
Le foie gras de canard maison <i>Confiture maison</i>	17.50 €
La Saint Jacques <i>Crumble aux herbes, fondue de poireaux en raviole</i>	18.50 €
Le homard <i>Petit pois, truffe</i>	19.50 €

Plats

Le filet mignon de cochon <i>Sauce poivron, patate douce, épinard</i>	22,00 €
La volaille de Loué <i>Risotto de pâte pomme marron</i>	23,00 €
Le sanglier façon « Rossini » <i>Pâte Séquoia, sauce truffée</i>	24,00 €
Salade terre et mer <i>Saumon fumé, magret fumé, foie gras, blanc de volaille</i>	24,00 €
Le poisson selon la pêche <i>Et l'accompagnement du chef</i>	25,00 €
Le lapin <i>Farce ris de veau, trompette de la mort, gratin céleri</i>	26,00 €
La Caille aux 5 épices <i>Pomme de terre vitelotte, champignons du moment</i>	27,00 €
Le poisson Noble selon la pêche <i>Et l'accompagnement du chef</i>	28,00 €
La sole <i>Pomme de terre écrasée aux herbes</i>	29,00 €
Le filet de bœuf Sarthois <i>Pomme de terre confite, champignon</i>	30,00 €
Le homard entier grillé risotto aux écrevisses	40,00 €

Desserts

Assiette de glace et sorbet et fruits frais	15,00 €
L'agrume <i>Crème fromage blanc yuzu, gelée agrume, sorbet citron</i>	15,00 €
Le chocolat <i>Moelleux chocolat passion, tuile gruée, glace orelys</i>	15,00 €

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

Prix nets TTC

Le spéculos <i>Biscuit pistache, gelée berriollette, glace fève de tonka</i>	15,00 €
La pomme Granny <i>Mousse manzana, ultra sablé, sorbet pomme</i>	15,00 €
La suggestion du Chef pâtissier	15,00 €
La grande dégustation de nos desserts	18,00 €
Duo de Fromage Sarthois et sa salade verte	12,50 €
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