

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'asperge

Brunoise et pointe, mayonnaise moutardée

Le saumon fumé

Pomme de terre Sarthoise, sauce citron et balsamique

Plat au choix

Le magret de canard, foie gras poêlé

Pâte Séquoia, sauce grenade

La volaille de Loué

Risotto de pâtes aux écrevisses

Le poisson selon la pêche

Légumes du moment

Le veau en duo

Rognon, quasi, légumes confits, sauce porto

Trio de Fromage Sarthois et sa salade verte

Dessert au choix

Le citron de Nice

Biscuit thé Matcha, crémeux citron, sorbet citron

La fraise

Croustillant nougatine, fraise gariguette, crème diplomate, sorbet Mara des bois

Le chocolat

Brownie chocolat au lait, ganache Caramélia, gelée et sorbet Macaé

La fraîcheur de fruit

Fruits frais rafraichis à l'infusion du moment, sorbet ananas basilic

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 SE  UOIA

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

L'agneau en duo

Selle, côtelette, fèves, morilles, sauce aux herbes

Le poisson noble selon la pêche

Et légumes du moment

Le filet de bœuf Sarthois

Risotto champignon parmesan

Le lapin

Poêlée ris de veau, trompette de la mort, gratin céleri

Trio de Fromage Sarthois et sa salade verte

Dessert au choix

Le citron de Nice

Biscuit thé Matcha, crémeux citron, sorbet citron

La fraise

Croustillant nougatine, fraise gariguette, crème diplomate, sorbet Mara des bois

Le chocolat

Brownie chocolat au lait, ganache Caramélia, gelée et sorbet Macaé

La fraîcheur de fruit

Fruits frais rafraichis à l'infusion du moment, sorbet ananas basilic

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

Lentilles corail

Curry, biscuit citron

L'asperge

Brunoise et pointe, mayonnaise moutardée

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

Trio de Fromage Sarthois et sa salade verte

Dessert au choix

Le citron de Nice

Biscuit thé Matcha, crémeux citron, sorbet citron

La fraise

Croustillant nougatine, fraise gariguette, crème diplomate, sorbet Mara des bois

Le chocolat

Brownie chocolat au lait, ganache Caramélia, sorbet Macaé

La fraîcheur de fruit

Fruits frais rafraichis à l'infusion du moment, sorbet ananas basilic

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'asperge	14.00€
<i>Brunoise et pointe, mayonnaise moutardée</i>	
Le saumon fumé	15.00 €
<i>Pomme de terre Sarthoise, sauce citron et balsamique</i>	
Les escargots en croustilles	16.00 €
<i>Charbon végétal, roquette</i>	
Les gambas à la plancha	17.00 €
<i>Butternut, shiitaké, noix, pistache</i>	
Le foie gras de canard maison	18.00 €
<i>Confiture maison</i>	
La Saint Jacques plancha	19.00 €
<i>Crumble aux herbes, fondue de poireaux en raviole</i>	
La Saint Jacques en carpaccio	19.00 €
<i>Truffe noire</i>	
Le homard	20.00 €
<i>Petit pois, truffe</i>	

Plats

Le veau en duo	24,00 €
<i>Rognon, quasi, légumes confits, sauce porto</i>	
La volaille de Loué	25,00 €
<i>Risotto de pâtes aux écrevisses</i>	
Le poisson selon la pêche	26,00 €
<i>Et l'accompagnement du chef</i>	
Le magret de canard, foie gras poêlé	27,00 €
<i>Pâte Séquoia, sauce grenade</i>	
Le lapin	29,00 €
<i>Poêlée ris de veau, trompette de la mort, gratin céleri</i>	
L'agneau en duo	28,00 €
<i>Selle, côtelette, fèves, morilles, sauce aux herbes</i>	
Salade terre et mer	30,00 €
<i>Saumon fumé, magret fumé, foie gras, blanc de volaille, homard</i>	
Le poisson Noble selon la pêche	30,00 €
<i>Et l'accompagnement du chef</i>	
La sole	30,00 €
<i>Pomme de terre écrasée aux herbes</i>	
Surf and Turf thermidor (duo de bœuf et homard)	40,00 €
- <i>Filet de bœuf Sarthois, risotto champignon parmesan</i>	30,00 €
- <i>Homard entier grillé, risotto champignon parmesan</i>	40,00 €

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

Prix nets TTC

Desserts

Assiette de glace et sorbet et fruits frais	15,00 €
Le citron de Nice <i>Biscuit thé Matcha, crémeux citron, sorbet citron</i>	15,00 €
Le chocolat <i>Brownie chocolat au lait, ganache Caramélia, sorbet Macaé</i>	15,00 €
La fraîcheur de fruits <i>Fruits frais rafraichis à l'infusion du moment, sorbet ananas basilic</i>	15,00 €
La fraise <i>Croustillant nougatine, fraise gariguette, crème diplomate, sorbet Mara des bois</i>	15,00 €
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