

Restaurant
LE SÉQUOIA

Menu Séquoia

45€

Entrée au choix

Les escargots de la Sarthe

En cromesquis de charbon végétal et roquette

Les gambas

A la plancha, purée chou-fleur combavas, tartare de tomates

L'asperge

Brunoise et pointe, mayonnaise moutardée, caviar harenga

Le saumon fumé

Pomme de terre Sarthoise, sauce citron et balsamique

Plat au choix

Le canard

Magret, escalope de foie gras, pâte Séquoia, sauce grenade

La volaille de Loué

Risotto de pâtes aux écrevisses

Le poisson selon la pêche

Légumes du moment

Le veau

Rognon, quasi, légumes confits, sauce porto

Trio de Fromage Sarthois et sa salade verte

Dessert au choix

Le Séquoia chocolat

Mousse chocolat, gelée framboise, sponge cake pistache, sorbet framboise

L'abricot

Beignet de glace abricot basilic, marmelade abricot

La fraise gariguette

Croustillant nougatine, fraise, crème diplomate, sorbet fraise

La salade 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 SÉQUOIA

Menu Châtelain

55€

Entrée au choix

Le homard

Petit pois, truffe

Le foie gras

Foie gras de canard frais fait au château, Chutney maison

Les langoustines

A la plancha, tartare de mangue, sauce huile d'olive citron

Plat au choix

L'agneau

Selle, côtelette, fèves, champignons du moment, sauce aux herbes

Le poisson noble selon la pêche

Et légumes du moment

Le filet de bœuf Sarthois

Risotto de pâtes champignons 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 Séquoia chocolat

Mousse chocolat, gelée framboise, sponge cake pistache, sorbet framboise

L'abricot

Beignet de glace abricot basilic, marmelade abricot

La fraise gariguette

Croustillant nougatine, fraise, crème diplomate, sorbet fraise

La salade 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

(15€ à la carte)

Le chou-fleur

En taboulé, tomate, herbes du jardin

Lentilles corail

Curry, biscuit citron

L'asperge

Brunoise et pointe, mayonnaise moutardée,

Plat au choix

(25€ à la carte)

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

(15€ à la carte)

Le Séquoia chocolat

Mousse chocolat, framboise, sponge cake pistache, sorbet framboise

L'abricot

Beignet de glace abricot basilic, marmelade abricot

La fraise gariguette

Croustillant nougatine, fraise, crème diplomate, sorbet fraise

La salade 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 <i>Brunoise et pointe, mayonnaise moutardée, caviar harenga</i>	15,00 €
Le saumon fumé <i>Pomme de terre Sarthoise, sauce citron et balsamique</i>	15,00 €
Les escargots de la Sarthe <i>En cromesquis de charbon végétal, roquette</i>	16,00 €
Les gambas <i>A la plancha, purée chou-fleur combavas, tartare de tomates</i>	16,00 €
Le céviche <i>Carpaccio de poisson, taboulé de chou-fleur</i>	17,00 €
Le foie gras <i>Foie gras de canard frais fait au château Chutney maison</i>	18,00 €
Les langoustines <i>A la plancha, tartare de mangue, sauce huile d'olive citron</i>	19,00 €
Le homard <i>Petit pois, truffe</i>	20,00 €

Plats

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

Desserts

Assiette de glace et sorbet et fruits frais	15,00 €
Le Séquoia chocolat <i>Mousse chocolat, gelée framboise, sponge cake pistache, sorbet framboise</i>	15,00 €
L'abricot <i>Beignet de glace abricot basilic, marmelade abricot</i>	15,00 €
La salade de fruits <i>Fruits frais rafraîchis à l'infusion du moment, sorbet ananas basilic</i>	15,00 €
La fraise gariguette <i>Croustillant nougatine, fraise, crème diplomate, sorbet fraise</i>	15,00 €

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

Prix nets TTC

La suggestion du Chef pâtissier	<i>15,00 €</i>
La grande dégustation de nos desserts	<i>18,00 €</i>
Les fromages affinés du Séquoia	<i>15,00 €</i>

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