

Restaurant
LE SÉQUOIA

Menu Séquoia

45€

Entrée au choix

La tomate

En tartare, mozzarella, basilic, câpres

Les gambas

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

L'asperge

Brunoise et pointe, mayonnaise moutardée, caviar harenga

Le melon

En quartier, viande de grison, granité de melon poivre timut

Plat au choix

Le canard

Magret, escalope de foie gras, linguinis de pâtes et légumes

La volaille de Loué

Risotto de pâtes aux écrevisses

Le poisson selon la pêche

Légumes du moment

La salade terre

Foie gras, canard, poulet

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

Crème estragon, biscuit nougat, 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 Châtelain

55€

Entrée au choix

Le homard froid

Mayonnaise, roquette

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

La salade terre et mer

Homard, gambas, saumon, foie gras, magret, volaille

Le poisson noble selon la pêche

Et légumes du moment

Le filet de bœuf Sarthois

Courgettes, poireaux, julienne de légumes, sauce soja

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

Crème estragon, biscuit nougat, 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