

Menu Séquoia

45€ - 50€
Sans fromage - Avec fromage

Entrée au choix

L'œuf poché

Velouté de mâche, saumon fumé

Les escargots Sarthois

En cromesquis, purée de panais, émulsion ail noir

Les gambas

A la plancha, purée de butternut

Plat au choix

La volaille de Loué

Risotto de pâtes aux champignons

Le poisson selon la pêche

Légumes du moment

La canette

En filet, sauce baie rose, carotte, jeunes pousses d'épinards

Le cochon

En filet mignon, fricassée de champignons du moment et pomme Anna

Fromage au choix

Duo de Fromage Sarthois chaud et froid et sa salade verte

Chariot de fromage, sélection Beillevaire

Salade verte

Dessert au choix

Le Séquoia cœur coco

Mousse chocolat, sponge cake vanille, sorbet coco

L'exotique

Biscuit céréale, mousse mangue, sorbet passion

La pomme

Crème 5 épices, pomme manzana, sorbet pomme cuite cannelle

La salade de fruit

Fruits frais rafraichis, l'infusion du moment, sorbet du moment

Le chocolat

Moelleux chocolat, cœur caramel, ganache orelys, glace vanille

La suggestion du chef pâtissier

La grande dégustation supplément 5€

Tous les desserts en dégustation

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

Prix nets TTC

Menu Châtelain

55€ - 60€
Sans fromage - Avec fromage

Entrée au choix

Le homard

A la plancha, morilles, sauce homardine

Le foie gras

Foie gras de canard frais fait au château, Chutney maison, pain d'épice

Les Saint Jacques

A la plancha, purée butternut, sauce vanille

Plat au choix

Le poisson noble selon la pêche

Et légumes du moment

Le filet de bœuf Sarthois

Pomme de terre, champignon, sauce morille

La pomme de ris de veau

Courgettes, poireaux, julienne de légumes, sauce porto

Le lièvre

A la royale, pâtes séquoia

Fromage au choix

Duo de Fromage Sarthois chaud et froid et sa salade verte

Chariot de fromage, sélection Beillevaire

Salade verte

Dessert au choix

Le Séquoia cœur coco

Mousse chocolat, sponge cake vanille, sorbet coco

L'exotique

Biscuit céréale, mousse mangue, sorbet passion

La pomme

Crème 5 épices, pomme manzana, sorbet pomme cuite cannelle

La salade de fruit

Fruits frais rafraichis, l'infusion du moment, sorbet du moment

Le chocolat

Moelleux chocolat, cœur caramel, ganache orelys, glace vanille

La suggestion du chef pâtissier

La grande dégustation supplément 5€

Tous les desserts en dégustation

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)

L'œuf poché

Velouté de mâche

Le champignon

Fricassé de morilles, pousse d'épinard

Le panais

En purée, huile de sésame

Plat au choix

(25€ à la carte)

Les linguinis

De pâtes, et légumes

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 chaud et froid et sa salade verte

Dessert au choix

(15€ à la carte)

Le Séquoia cœur coco

Mousse chocolat, sponge cake vanille, sorbet coco

L'exotique

Biscuit céréale, mousse mangue, sorbet passion

La pomme

Crème 5 épices, pomme manzana, sorbet pomme cuite cannelle

La salade de fruit

Fruits frais rafraichis, l'infusion du moment, sorbet du moment

Le chocolat

Moelleux chocolat, cœur caramel, ganache orelys, glace vanille

La suggestion du chef pâtissier

La grande dégustation supplément 5€

Tous les desserts en dégustation

Menu petit prince et princesse

20€

Plats au choix

Blanc de poulet

Steak

Assiette de charcuterie

Jambon blanc

Poisson selon la pêche

Desserts au choix

Glace

Fruits frais

Dessert à la carte

Assiette de fromages

Accompagnement au choix :

Pâtes, légumes du moment, frites ou 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

15,00 €

Velouté de mâche, saumon fumé

Les escargots Sarthois

16,00 €

En croustilles, purée de panais, émulsion ail noir

Les gambas

17,00 €

A la plancha, purée de butternut

Le foie gras

17,00 €

Foie gras de canard frais fait au château Chutney maison, pain d'épice

Les Saint Jacques

18,00 €

A la plancha, purée butternut, sauce vanille

Le homard

19,00 €

A la plancha, morilles, sauce homardine

Plats

Le filet mignon

25,00 €

De cochon, fricassée de champignons du moment et pomme Anna

La volaille de Loué

25,00 €

Risotto de pâtes aux champignons

Le poisson selon la pêche

25,00 €

Et l'accompagnement du chef

La canette

28,00 €

En filet, sauce baie rose, carotte, jeunes pousses d'épinards

Le lièvre

28,00 €

A la royale, pâtes séquoia

La pomme de ris de veau

30,00 €

Courgettes, poireaux, julienne de légumes, sauce porto

Salade terre et mer

30,00 €

Saumon fumé, magret fumé, foie gras, blanc de volaille, homard

Le poisson Noble selon la pêche

30,00 €

Et l'accompagnement du chef

La sole

30,00 €

Pomme de terre écrasée aux herbes

Surf and Turf thermidor (duo de bœuf et homard)

40,00 €

- Filet de bœuf Sarthois, risotto de pâtes aux champignons

30,00 €

- Homard entier grillé, risotto de pâtes aux champignons

40,00 €

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

Prix nets TTC

Desserts

Le Séquoia cœur coco

15,00 €

Mousse chocolat, sponge cake vanille, sorbet coco

L'exotique

15,00 €

Biscuit céréale, mousse mangue, sorbet passion

La pomme

15,00 €

Crème 5 épices, pomme manzana, sorbet pomme cuite cannelle

La salade de fruits

15,00 €

Fruits frais rafraichis, l'infusion du moment, sorbet du moment

Le chocolat

15,00 €

Moelleux chocolat, cœur caramel, ganache orelys, glace vanille

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