

Notre sélection de vins au verre 12cl

Vins blancs

Château Landereau 2017	5,50 €
Chardonnay, 2018	6,00 €
Jasnières, Olivier Champion 2018	6,50 €
Pinot gris, 2017	7,00 €
Viognier, 2016	7,50 €
Côteaux de l'Aubance, 2013	8,50 €
Chablis, 1 ^{er} cru Vaucoupin, 2017	9,50 €

Vins rouges

Château Landereau supérieur 2015	5,50 €
Saumur Champigny 2017	6,00 €
Gamay, Domaine Meunier, 2013	6,50 €
Pinot noir, Domaine Meunier, 2015	7,00 €
Orca, Ventoux 2017	7,50 €
Château Landereau Prestige 2014	8,50 €

Vins rosés

Château Landereau Rosé 2016	5,50 €
Côtes de Provence Rosé, 2017	6,00 €
Sancerre Rosé 2017	7,00 €

Notre sélection de porto Ramos pinto 6 cl

Ramos Pinto Adriano reserva 6,00 €, Ramos Pinto Lagrima blanc 7,00 €, Ramos Pinto Quinta de Ervamoira 8,00 €, Ramos Pinto Do Bom de Retiro 20 ans 10,00 €, Ramos Pinto Tawny 30 ans 15,00 €

Boissons chaudes

Thés de la maison "Mariage Frères" 4,50 €
Darjeeling Himalaya, French breakfast, Earl Grey impérial, Chandernagor épicé, Casablanca, Marco Polo, Sur le Nil, Milky Blue, Blanc et rose, Thé à l'opéra, Thé de Noël

infusions de la maison "Mariage Frères" 4,50 €
Mentha piperita bio, Verbena citrodora bio, Chamomilla bio, Tilia argentea bio

Cafés

Expresso florio, Décaféiné 4,00 €
Moka d'Ethiopie, Moka Saveur Noisette, 5,00 €
Expresso de Colombie ou Sumatra ou Guatemala
Expresso du Honduras 6,00 €
Cappuccino 6,50 €
Latte 6,50 €
Chocolat chaud 6,50 €
Expresso de Jamaïque « Blue Mountain » 7,50 €
Irish coffee 12,50 €

Digestifs

Cognac

Cognac fine champagne Rémy Martin 8,00 €
Hennessy XO 4cl 10,00 €
Remy Martin XO - Excellence
Fine Champagne 2cl : 25,00 € 4cl : 50,00 €

Bas Armagnac 4cl

Château de Laubade VSOP 9,50 €
Château de Laubade XO 12,50 €
Château de Laubade - Carafe diamant XO 15,00 €
Château de Laubade - Celebration 1996 18,00 €
Château de Laubade - Brut de Fut 1990- 50,5° 25,00 €
Château de Laubade - Celebration 1976 30,00 €

Calvados 4cl

Château du Breuil - Fine Calavados 7,50 €
Château du Breuil 15 ans 12,50 €

Eaux de Vie de Fruits 4cl

Eau de vie de mirabelle, 9,00 €
Marc de gewurztraminer, Eau de vie de quetsche
Vieille prune - Laubade 9,50 €
Eau de vie de Poire Williams 10,00 €
Eau de vie de framboise 10,00 €
Kirsch 10,00 €

Liqueurs 6cl

Marie Brizard, Grand Marnier, Manzana, 6,00 €
Limoncello, Baileys, Get 27, Menthe Pastille, Amaretto, Triple sec, Southern Comfort, Mandarine Impériale Napoléon, Cointreau

Restaurant

LE SEQUOIA

Cocktails 15cl

Séquoia royal	Champagne, limoncello, griotte	15,00 €
Séquoia malt	Whisky sequoia, pamplemousse, citron et sucre de canne	15,00 €
Séquoia spritz	Sarthe brut pétillant, martini fiero orange sanguine	15,00 €
Saint Germain	Liqueur Saint Germain, vodka, jus de pomme	15,00 €
Mojito	Rhum blanc, citron vert, menthe et Perrier	15,00 €
Mojito Fruit rouge	Rhum blanc, fruits rouges, menthe et Perrier	15,00 €
Américano maison	Campari, martini rouge et gin	15,00 €
Gin & Tonic	Bombay gin, tonic	15,00 €
Ti-punch	Rhum, citron vert et sucre de canne	15,00 €
Kir vin blanc	Jasnières, (Cassis, mûre, pêche, framboise, griotte)	7,00 €
Kir pétillant	Sarthe brut pétillant, (Cassis, mûre, pêche, framboise, griotte)	9,00 €
Kir royal	Champagne maison, (Cassis, mûre, pêche, framboise, griotte)	14,00 €

Champagnes à la coupe 12cl

Champagne « Cuvée réservée Séquoia » brut 14,00 €
Champagne « Cuvée réservée Séquoia » rosé 15,00 €

Apéritifs traditionnels

Campari, Martini blanc, rosé ou rouge, 6,50 €
Ricard, Suze

Whiskeys 4cl

William Lawson's, JB, Ballantine's 6,00 €
Jameson - Ireland 7,50 €
Jack daniel's 8,00 €
Cardhu 12 ans 8,50 €
Chivas 9,00 €
Marker's Mark - Bourbon - USA 9,50 €
Aberlour -15 ans 9,50 €
Nikka pure malt (Japon) 10,00 €
Johnnie Walker Red Label 10,00 €
Lagavulin - 16 ans 10,00 €
Glenfiddich -12 ans 11,00 €
Glenlivet - 18 ans 12,50 €
The Singleton 18 ans 14,00 €
Yamasaki 17,00 €
Johnnie Walker Blue Label - Scotch 35,00 €

Jus D'exception 7,50 €

Fraise, Ananas, Framboise, Pêche de vigne, Poire, Pamplemousse, Tomate rouge, Orange, Pomme tentation, Abricot

Cocktails sans alcools 10 €

Virgin mojito (Menthe ou fruits rouges),

Cocktail maison : (Sélection de jus de fruits frais agrumes, fruits rouges et pomme)

Eaux

Abatilles plate ou gazeuse, Evian,	
Badoit, Chateldon, Thonon (75 cl) 6,00 €	
Evian, Badoit (50 cl) 4,00 €	

Sodas et sans alcool

Sirop à l'eau 2,50 €	
Kiwi, cassis, cerise, citron, fraise, grenadine ou menthe	
Diabolo, Coca, coca light, coca zéro, Orangina, 6,00 €	
Perrier, Schweppes agrumes ou tonic,	
Lipton ice tea, Ginger ale	



Nouveautés 2020

Service Traiteur

Vente à emporter / livraison

Restaurant le Séquoia

Chemin de la Ragotterie, 72530 Yvré-l'Évêque



Menus - A la Carte

Menu Séquoia : 50 € (55€ avec le fromage)
Entrée, Plat et Dessert

Menu Châtelain « gourmand » : 60€ (65€ avec le fromage)
2 Entrées, Sorbet, Plat et Dégustation de Dessert.

Menu Végétarien : 50 €

Entrée au choix (15 € à la carte)

Le céleri
En purée, huile de truffe

L'œuf poché
Velouté de cèpes, émulsion refrain

La salade de chèvre chaud
Miel et thym

Plat au choix (25 € à la carte)

Les pâtes Séquoia
Et petits légumes

L'assiette de légumes
5 variétés selon la saison et l'inspiration du chef

La salade de chèvre chaud
Miel et thym

Fromage / Dessert au choix (idem au menu à gauche)



Entrée au choix (15 € à la carte)

Le foie gras
*De canard frais fait au château,
Chutney maison, pain d'épice*

Le thon
En carpaccio, agrumes et refrain

La Brandade de Morue
Légumes croquants, pain noir

Le Séquoia terre et mer
Gambas, escargots en cromesquis, céleri à la truffe, émulsion ail noir

Le homard
A la plancha, velouté de cèpes

Plat au choix (25€ à la carte)

Les filets du Séquoia
*Bœuf Sarthois, cochon Ibérique,
pomme de terre, légumes confits, champignons*

La joue de cochon
En effiloché, patate douce, épinards

Le duo de volailles
*Filets de pintade et caille au miel et au épices,
risotto de pâtes aux légumes*

Le filet de poisson
Selon la pêche à la plancha, petits légumes

La pomme de ris de veau
Pâtes Séquoia, sauce foie gras

Salade terre et mer
Saumon, foie gras, volaille, homard, gambas

Fromage / Dessert au choix (15€ à la carte)

Le mix du Séquoia
*Duo Sarthois, 3 fromages affinés Beillevaire,
salade du jardin*

Le Séquoia cœur à la poire
*Mousse chocolat, sponge cake cacao,
sorbet poire, crumble noix*

La salade de fruits
*Fruits frais rafraichis, infusion
et sorbet du moment*

La passion
*Biscuit sablé, crèmeux passion,
sorbet ananas et basilic*

Le baba au rhum
Crèmeux agrumes, sorbet citron

La noisette
Feuille Caranoa, mousse noisette, glace vanille

Les glaces et sorbets
Assortiment glacé maison et fruits frais

La grande dégustation
*Supplément 5€ sauf pour
le menu chatelain « gourmand »*

Menu petit prince et princesse : 20€

Plats au choix

Blanc de poulet
Steak (filet)
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

- Toute l'équipe vous souhaite un excellent appétit -

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

Prix nets TTC

