



Menu Séquoia

Menu 55€ : Entrée, plat et dessert

Menu 65€ : Entrée, plat, fromage et dessert

Entrée au choix (15€ à la carte)

Le veau

En tourte, truffe, choux, foie gras

Le Séquoia terre et mer

Saumon fumé, foie gras de canard frais fait au château, figue rôtie au miel, caviar Français

La Saint Jacques

En carpaccio, aux agrumes, perle de yuzu et safran

L'escargot Sarthois

En cromesquis, chorizo, écrasé de pomme de terre

Le homard

A la plancha, cèpes, sauce homardine

La grande dégustation

Toutes les entrées en « mini » +10€

Plat au choix (30€ à la carte)

Le lièvre

A la royale, pâtes Séquoia, sauce framboise

Le duo de volaille

Filet de caille et poulet de Loué, fondue de poireaux, risotto de pâtes, sauce épices

Le ris de veau et rognon

Champignons du moment, sauce figue porto, écrasé de pomme de terre aux herbes du jardin

Le filet de bœuf

Gratin, légumes confits, truffe blanche

Le poisson en filet

A la plancha selon la pêche et légumes du moment

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

Le duo de fromage Sarthois

En chaud et froid, refrain et papillote de chèvre et salade du jardin

Le chariot de fromage

Sélection de fromages Sarthois et fromages de la maison Beillevaire

Le Séquoia cœur passion

Mousse chocolat, sponge cake pistache, sorbet passion

La salade de fruit

Fruits frais rafraichis, infusion menthe fraiche et sorbet mandarine

La poire

Biscuit aux noix, crème à la fleur d'oranger, sorbet poire

Le chocolat

Biscuit moelleux chocolat, crème caramélia, bille de framboise, glace safran

La noisette

Crème praliné, biscuit amande, glace pain d'épice

La grande dégustation

Tous les desserts en « mini » +10€



Toute l'équipe vous souhaite un excellent appétit

Menu Végétarien

Menu 55€ : Entrée, plat et dessert
Menu 65€ : Entrée, plat, fromage et dessert

Entrée au choix

L'œuf poché

Velouté de cèpes, champignons des bois

La mozzarella Sarthoise

Tomates colorées, feuille de brick, basilic

La salade de chèvre chaud

Miel et thym

Plat au choix

Les pâtes Séquoia

Petits légumes, sauce à la truffe blanche

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 ci-dessus)

Menu petit prince et princesse

Menu 20€ : Entrée et plat ou Plat et dessert

Menu 25€ : Entrée, plat et dessert

Plats au choix

Foie gras de canard
Saumon fumé
Assiette de charcuterie

Plats au choix

Blanc de poulet
Steak (filet)
Jambon blanc
Poisson selon la pêche

Accompagnement au choix

Pâtes, Frites
Légumes du moment
Gratin de pomme de terre
Ecrasé de pomme de Terre

Desserts aux choix idem aux grands 😊