



Menu Séquoia

55€

Entrée au choix (15€ à la carte)

Le terre et mer

Foie gras de canard et anguille fumée laquée à la pomme granny Smith

Les rillettes du Mans

Cromesquis de rillettes, mesclun et légumes croquant

La carotte V.

En déclinaison, carotte cake, purée et caramel de carotte

Plat au choix (30€ à la carte)

Le veau

En paleron confit, risotto d'asperges

Le poisson

En filet à la plancha, légumes du moment

Le cochon

En carré rôti aux noisette, fèves, petits légumes, sauce aux herbes aromatiques

La salade Sarthoise V.

5 fromages Sarthois en chaud et froid (chèvre, brebis, gouda, mozza et refrain)

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

Le quinté Sarthois

Chèvre, brebis, gouda, mozza et refrain sur salade du jardin

Le chariot à fromages

Sélection de fromages Sarthois et fromages de la maison Beillevaire

La fraise

Confit de fraise, chantilly amande, sorbet fraise

La rhubarbe

Rhubarbe pochée à l'hibiscus, sablé vanille, sorbet rhubarbe

La salade de fruits

Fruits frais rafraichis, infusion menthe fraiche et sorbet mandarine

Le citron

Crèmeux citron, tuile citron noir, coulis kalamansi, sorbet fromage blanc citron vert

Le séquoia

Mousse chocolat, cœur et sorbet framboise

Les glaces et sorbets

2 glaces et 2 sorbets sélectionnés par notre chef pâtissier

La grande dégustation Supplément 10€

Tous les desserts en « mini »



Menu Châtelain

65€

Entrée au choix (20€ à la carte)

L'œuf mollet

Crème de petits pois et saumon fumé au château, caviar Français

Le homard froid

En médaillon, tartare d'avocat, mangue et coriandre

Les ravioles V.

Tomate confite, ricotta, émulsion ail des ours

Plat au choix (40€ à la carte)

La sole meunière

Entière désarêtée, écrasé de pomme de terre

La volaille de Loué

En suprême, morilles farcies, tian de légumes

Le bœuf Sarthois

En filet sauce foie gras, roulé de pomme de terre

Le végétarien V.

Millefeuille de légumes du moment, pesto et basilic

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

Le quinté Sarthois

Chèvre, brebis, gouda, mozza et refrain sur salade du jardin

Le chariot à fromages

Sélection de fromages Sarthois et fromages de la maison Beillevaire

La fraise

Confit de fraise, chantilly amande, sorbet fraise

La rhubarbe

Rhubarbe pochée à l'hibiscus, sablé vanille, sorbet rhubarbe

La salade de fruits

Fruits frais rafraichis, infusion menthe fraiche et sorbet mandarine

Le citron

Crèmeux citron, tuile citron noir, coulis kalamansi, sorbet fromage blanc citron vert

Le séquoia

Mousse chocolat, cœur et sorbet framboise

Les glaces et sorbets

2 glaces et 2 sorbets sélectionnés par notre chef pâtissier

La grande dégustation Supplément 10€

Tous les desserts en « mini »



Menu Gourmand

85€

Première entrée au choix

Le terre et mer

Foie gras de canard et anguille fumée laquée à la pomme granny Smith

ou

Le homard froid

En médaillon, tartare d'avocat, mangue et coriandre

ou

La carotte V.

En déclinaison, carotte cake, purée et caramel de carotte

Deuxième entrée au choix

L'œuf mollet

Crème de petits pois et saumon fumé au château, caviar Français

ou

Les rillettes du Mans

Cromesquis de rillettes, mesclun et légumes croquant

ou

Les ravioles V.

Tomate confite, ricotta, émulsion ail des ours

Le sorbet maison du moment

Plat au choix

Le veau

En paleron confit, risotto d'asperges

Le poisson

En filet à la plancha, légumes du moment

Le cochon

En carré rôti aux noisette, fèves, petits légumes, sauce aux herbes aromatiques

La salade Sarthoise V.

5 fromages Sarthois en chaud et froid (chèvre, brebis, gouda, mozza et refrain)

La sole meunière

Entière désarêtée, écrasé de pomme de terre

La volaille de Loué

En suprême, morilles farcies, tian de légumes

Le bœuf Sarthois

En filet sauce foie gras, roulé de pomme de terre

Le végétarien V.

Millefeuille de légumes du moment, pesto et basilic

La grande dégustation de nos desserts

Ou dessert au choix à la carte



Menu petit prince et princesse

20€ : Entrée et plat ou Plat et dessert

25€ : Entrée, plat et dessert

Entrées au choix

Foie gras de canard
Saumon fumé
Assiette de charcuterie
Assiette tomate mozzarella

Plats au choix

Blanc de poulet de Loué
Steak (filet)
Jambon blanc
Poisson du jour

Accompagnement au choix

Risotto de pâtes
Frites maison
Salade verte du jardin
Ecrasé de pomme de Terre
Petits légumes frais

Desserts aux choix idem aux grands 😊

Pour les plus gourmands, vous pouvez rajouter le fromage dans tous vos menus avec un supplément de 10€ par personne

Nos formules accords met et vin

Accord Menu séquoia et châtelain

25€

3 verres de vin en accord avec votre menu,
Sélectionné par notre chef sommelier

Accord Menu dégustation

35€

4 verres de vin en accord avec votre menu
Sélectionné par notre chef sommelier

Nouveau : Le Séquoia se déplace chez vous pour vos prestations extérieures 😊

La vente à emporter est toujours disponible 😊

Toute l'équipe vous souhaite un excellent passage parmi nous