



Menu Séquoia

55€

Entrée au choix (15€ à la carte)

Le melon

En tartare, canard fumé par nos soins, cannelloni de mousse mozza sarthoise et sorbet basilic

Le gaspacho V.

Tomates, fenouil croquant, tuile de sésame au miel et crème de moutarde

Les gambas

A la plancha, caviar d'aubergines, émulsion citron à l'aneth du jardin

Plat au choix (30€ à la carte)

La volaille de Loué

En suprême, risotto de pâtes aux courgettes du potager, sauce saté

Le veau

Paleron cuit à basse température, tian de légumes, champignons et sauce foie gras

Le filet de poisson

A la plancha, légumes du moment, beurre blanc orangé

Grande salade au choix

Poke Bowl V.* ou *Terre & Mer** ou *Terre** ou *Mer**

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

Le quinté Sarthois

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

Le chariot à fromages

Sélection de fromages Sarthois et fromages de la maison Beillevaire

La framboise

Framboises fraîches, mousse yuzu, sorbet framboise

La figue, mûre et lavande

Figues et mûres fraîches, crémeux lavande, sorbets figue et lavande

La salade de fruits

Fruits frais rafraîchis, infusion menthe fraîche et sorbet melon

La pêche

Pêches pochées au thé vert, chantilly pêche, sorbet pêche

Le séquoia

Mousse chocolat, cœur cassis, sponge cake myrtille et sorbet myrtille

Les glaces et sorbets

Sélection glacée du chef accompagné de fruits frais

La grande dégustation Supplément 10€

Tous les desserts en « mini »



Menu Châtelain

65€

Entrée au choix (20€ à la carte)

Le foie gras

En chaud et froid, mesclun, confit d'oignons rouge et pain d'épices

L'œuf mollet V.

Croustillant, tombée d'épinards et sauce refrain

Le terre et mer

Bonbons de homard et jambon Serrano, purée de patate douce et mousse de la mer

Plat au choix (40€ à la carte)

Le bar entier

Désarêté, petits légumes et beurre blanc à l'orange

Le lapin

Farci à la rilette du Mans, mousseline de fèves, légumes confits et sauce moutarde.

Le bœuf Sarthois

Grillé en brochette, pommes trappeur, champignons et sauce barbecue

Grande salade au choix

Poke Bowl V.* ou *Terre & Mer** ou *Terre* ou Mer**

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

Le quinté Sarthois

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

Le chariot à fromages

Sélection de fromages Sarthois et fromages de la maison Beillevaire

La framboise

Framboises fraîches, mousse yuzu, sorbet framboise

La figue, mûre et lavande

Figues et mûres fraîches, crémeux lavande, sorbets figue et lavande

La salade de fruits

Fruits frais rafraîchis, infusion menthe fraîche et sorbet melon

La pêche

Pêches pochées au thé vert, chantilly pêche, sorbet pêche

Le séquoia

Mousse chocolat, cœur cassis, sponge cake myrtille et sorbet myrtille

Les glaces et sorbets

Sélection glacée du chef accompagné de fruits frais

La grande dégustation Supplément 10€

Tous les desserts en « mini »



Menu Gourmand

85€

Première entrée au choix

Le melon

En tartare, canard fumé par nos soins, cannelloni de mousse mozza sarthoise et sorbet basilic
ou

Le gaspacho V.

Tomates, fenouil croquant, tuile de sésame au miel et crème de moutarde
ou

Le foie gras

En chaud et froid, mesclun, confit d'oignons rouge et pain d'épices

Deuxième entrée au choix

Les gambas

A la plancha, caviar d'aubergines, émulsion citron à l'aneth du jardin
ou

L'œuf mollet V.

Croustillant, tombée d'épinards et sauce refrain
ou

Le terre et mer

Bonbons de homard et jambon Serrano, purée de patate douce et mousse de la mer

Le sorbet maison du moment

Plat au choix

La volaille de Loué

En suprême, risotto de pâtes aux courgettes du potager, sauce saté

Le veau

Paleron cuit à basse température, tian de légumes, champignons et sauce foie gras

Le filet de poisson

A la plancha, légumes du moment, beurre blanc orangé

Grande salade au choix

Poke Bowl V.* ou *Terre & Mer** ou *Terre** ou *Mer**

Le bar entier

Désarêté, petits légumes et beurre blanc à l'orange

Le lapin

Farci à la rilette du Mans, mousseline de fèves, légumes confits et sauce moutarde

Le bœuf Sarthois

Grillé en brochette, pommes trappeur, champignons et sauce barbecue

La grande dégustation de nos desserts

Ou dessert au choix à la carte

Grandes salades

40€

La terre et mer*

Foie gras, blanc de poulet, canard fumé, gambas, homard et saumon fumé

Le Poke Bowl*

Quinoa, légumes crus et cuits, sauce au sésame

La terre*

Foie gras, blanc de poulet et canard fumé

La mer*

Gambas, homard et saumon fumé

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
Rump steak
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 😊

La vente à emporter est toujours disponible 😊

Toute l'équipe vous souhaite un excellent passage parmi nous