



Menu Séquoia

VENTE A EMPORTER
JUILLET 2021

Menu 55€ : Entrée, plat et dessert
Menu 60€ : Entrée, plat, fromage et dessert

Entrée au choix (15€ à la carte)

La mozzarella Sarthoise

Viande des grisons, tomates colorées, feuille de brick, basilic

Le foie gras

De canard frais fait au château et son chutney

Le saumon et thon

En carpaccio, basilic, caviar

L'escargot Sarthois

En cromesquis, chorizo, écrasé de pomme de terre aux herbes du jardin

La langouste

A la plancha, purée de petits pois, émulsion aux herbes

La grande dégustation

*Toutes les entrées en « mini » servies en 2 temps +10€
Le froid puis le chaud*

Plat au choix (30€ à la carte)

La Salade terre et mer

Viande des grisons, homard, foie gras, volaille, gambas, saumon fumé

Le duo de volaille

Filet de caille et poulet de Loué, risotto de pâtes, sauce miel épices

Le Séquoia terre et mer

Ris de veau, homard, champignon, pâtes Séquoia, sauce foie gras

Le filet de bœuf Sarthois

Gratin, légumes confits, truffe blanche

Le poisson

En filet selon la pêche et petits légumes

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

Le mix du Séquoia (Fromages)

Duo Sarthois, 3 fromages affinés Beillevaire et salade du jardin

Le Séquoia cœur mûre

Mousse chocolat, sponge cake vanille

La salade de fruit

Fruits frais rafraichis, infusion

La framboise

Biscuit nougat, crème safran

La fraise

Biscuit amande, crème vanille pistache

Les glaces et sorbets

Assortiment glacé maison et fruits frais

La suggestion du chef pâtissier

La grande dégustation

Tous les desserts en « mini » +5€



Menu Végétarien

Menu 55€ : Entrée, plat et dessert
Menu 60€ : Entrée, plat, fromage et dessert

Entrée au choix

L'œuf poché

Purée de petits pois, émulsion aux herbes

La mozzarella Sarthoise

Tomates colorées, feuille de brick, basilic

La salade de chèvre chaud

Miel et thym

Plat au choix

Les pâtes Séquoia

Julienne de 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

20€

Plats au choix

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

Accompagnement au choix

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

Desserts aux choix idem aux grands 😊

Les « Pros »

- **Pack lunch** : 12.50€

- **Pack lunch XL** : 17.50€ (avec 2 sandwichs au choix)

- Sandwich baguette maison au choix (Saumon fumé maison ou Jambon/Beurre ou Crudité / Œuf dur/ Mayonnaise ou Poulet/ Mayonnaise ou Jambon /Fromage)
- 1 paquet de chips
- 1 dessert au choix (fondant au chocolat ou compote de fruits frais maison ou salade de fruit frais ou 5 fromages affinés et son petit pain)
- 1 sachet de friandise maison et 1 petite bouteille d'Evian

- **Plateau Gastro** : 45€ entrée - plat et dessert - - - - - ou - - - - 35€ entrée - plat ou plat - dessert

(À réchauffer au four ou micro-onde) à choisir dans le menu gastronomique ci- dessus :

Merci de passer vos commandes 12 heures à l'avance de préférence.

Par téléphone au 02 43 82 11 00

Ou courriel : contact@lemans-countryclub.com

Livraison 5€ par trajet dans un périmètre de 30 km.

(Au-delà supplément de 10€ ou 20€ selon la distance et la disponibilité)

