



# 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*

### **La rhubarbe**

*Rhubarbe pochée à l'hibiscus, sablé vanille*

### **La salade de fruits**

*Fruits frais rafraichis, infusion menthe fraîche*

### **Le citron**

*Crèmeux citron, tuile citron noir, coulis kalamansi*

### **Le séquoia**

*Mousse chocolat, cœur framboise*

### **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*

### **La rhubarbe**

*Rhubarbe pochée à l'hibiscus, sablé vanille*

### **La salade de fruits**

*Fruits frais rafraichis, infusion menthe fraiche*

### **Le citron**

*Crèmeux citron, tuile citron noir, coulis kalamansi*

### **Le séquoia**

*Mousse chocolat, cœur framboise*

### **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*