



Menu Séquoia

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, sorbet mûre

La salade de fruit

Fruits frais rafraichis, infusion et sorbet du moment

La framboise

Biscuit nougat, crème safran, sorbet framboise

La fraise

Biscuit amande, crème vanille pistache, sorbet mélisse

Les glaces et sorbets

Assortiment glacé maison et fruits frais

La suggestion du chef pâtissier

La grande dégustation

Tous les desserts en « mini » +5€



Toute l'équipe vous souhaite un excellent appétit

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 😊