

Restaurant
LE SEQUOIA

Menu Séquoia

45€

Entrées au choix

Les escargots de la Sarthe

En croustilles de charbon végétal et roquette

Les gambas à la plancha

Butternut, shiitaké, noix, pistache

L'œuf poché

Velouté de mâche, chips Serrano

Le velouté de lentilles du Puy

Emulsion Foie Gras, tomate confite, marron

Plats au choix

Le lapin

Farce ris de veau, trompette de la mort, gratin céleri

La volaille de Loué

Risotto de pâte aux écrevisses

Le poisson selon la pêche

Légumes du moment

Le filet mignon de cochon

Sauce poivron, pomme de terre douce, épinard

Duo de Fromage Sarthois et sa salade du jardin

Desserts au choix

L'incontournable île Blanche

Chocolat ivoire, amandes caramélisées

L'œuf au plat exotique

Crème litchi, passion, sorbet coco, mouillette mangue

Le chocolat

Soufflé chocolat, compotée de clémentine, sorbet mandarine

Délice de l'écureuil

Crèmeux praliné noisette, croustillant noisette, crème Paris Brest, glace snickers

Assiette de glace et sorbet

Fruits frais

La suggestion du chef pâtissier

La grande dégustation de nos desserts

Supplément 5€

Si le temps vous est compté, merci de nous en informer dès votre arrivée

Prix nets TTC

Restaurant
LE SÉQUOIA

Menu Châtelain

55€

Entrées au choix

Le homard

Choux de Bruxelles, haddock, champignons du moment

Le foie gras de canard frais fait au château

Chutney maison

La Saint Jacques

Crumble aux herbes, fondue de poireaux en raviole

Plats au choix

Le filet de sanglier façon « Rossini »

Pâte Séquoia, sauce framboise

Le poisson noble selon la pêche

Et légumes du moment

Le filet de bœuf Sarthois

Salsifis, fèves, sauce au poivre vert

La Caille au miel et épices

Pomme de terre vitelotte, champignons du moment

Duo de Fromage Sarthois et sa salade du jardin

Desserts au choix

L'incontournable île Blanche

Chocolat ivoire, amandes caramélisées

L'œuf au plat exotique

Crème litchi, passion, sorbet coco, mouillette mangue

Le chocolat

Soufflé chocolat, compotée de clémentine, sorbet mandarine

Délice de l'écureuil

Crèmeux praliné noisette, croustillant noisette, crème Paris Brest, glace snickers

Assiette de glace et sorbet

Fruits frais

La suggestion du chef pâtissier

La grande dégustation de nos desserts

Supplément 5€

Si le temps vous est compté, merci de nous en informer dès votre arrivée

Prix nets TTC

Menu Végétarien

45€

Entrées au choix

Le champignon

Shiitaké, butternut, noix

Le velouté de lentilles du Puy

Emulsion Foie Gras, Tomate confite, marrons

L'œuf poché

Velouté de mâche

Plats au choix

Le risotto de pâtes

Champignon et parmesan

L'assiette de légumes

5 variétés selon la saison et l'inspiration du chef

La salade de chèvre chaud

Miel et thym

Duo de Fromage Sarthois

Desserts au choix

L'incontournable île Blanche

Chocolat ivoire, amandes caramélisées

L'œuf au plat exotique

Crème litchi, passion, sorbet coco, mouillette mangue

Le chocolat

Soufflé chocolat, compotée de clémentine, sorbet mandarine

Délice de l'écureuil

Crèmeux praliné noisette, croustillant noisette, crème Paris Brest, glace snickers

Assiette de glace et sorbet

Fruits frais

La suggestion du chef pâtissier

La grande dégustation de nos desserts

Supplément 5€

Si le temps vous est compté, merci de nous en informer dès votre arrivée

Prix nets TTC

Menu petit prince et princesse

20€

Plats au choix

Blanc de poulet
Steak
Assiette de charcuterie
Jambon blanc

Desserts au choix

Glace
Fruits frais
Dessert à la carte
Assiette de fromages

Accompagnement au choix : Pâtes séquoia, légumes du moment, frites, salade

Si le temps vous est compté, merci de nous en informer dès votre arrivée

Prix nets TTC

A LA CARTE

Entrées

L'œuf poché	12.50€
<i>Velouté de mâche, chips Serrano</i>	
Le velouté de lentilles du Puy	14.50 €
<i>Emulsion Foie Gras, tomate confite, marron</i>	
Les gambas à la plancha	15.50 €
<i>Butternut, shiitaké, noix, pistache</i>	
Les escargots en cromesquis	16.50 €
<i>Charbon végétal, roquette</i>	
Le foie gras de canard maison	17.50 €
<i>Confiture maison</i>	
La Saint Jacques	18.50 €
<i>Crumble aux herbes, fondue de poireaux en raviole</i>	
Le homard	19.50 €
<i>Choux de Bruxelles, haddock, champignons du moment</i>	

Plats

Le filet mignon de cochon	22,00 €
<i>Sauce poivron, pomme de terre douce, épinard</i>	
La volaille de Loué	23,00 €
<i>Risotto de pâte aux écrevisses</i>	
Le sanglier façon « Rossini »	24,00 €
<i>Pâte Séquoia, sauce framboise</i>	
Salade terre et mer	24,00 €
<i>Saumon fumé, magret fumé, foie gras, blanc de volaille</i>	
Le poisson selon la pêche	25,00 €
<i>Et l'accompagnement du chef</i>	
Le lapin	26,00 €
<i>Farce ris de veau, trompette de la mort, gratin céleri</i>	
La Caille au miel et épices	27,00 €
<i>Pomme de terre vitelotte, champignons du moment</i>	
Le poisson Noble selon la pêche	28,00 €
<i>Et l'accompagnement du chef</i>	
La sole	29,00 €
<i>Pomme de terre écrasée aux herbes</i>	
Le filet de bœuf Sarthois	30,00 €
<i>Salsifis, fèves, sauce poivre vert</i>	
Le homard entier grillé risotto aux écrevisses	40,00 €

Si le temps vous est compté, merci de nous en informer dès votre arrivée

Prix nets TTC

Desserts

Assiette de glace et sorbet et fruits frais	15,00 €
L'incontournable île blanche <i>Chocolat ivoire, amandes caramélisées</i>	15,00 €
Le chocolat <i>Soufflé chocolat, compotée de clémentine, sorbet mandarine</i>	15,00 €
Le délice de l'écureuil <i>Crèmeux praliné, croustillant noisette, crème Paris Brest, glace snickers</i>	15,00 €
L'œuf au plat exotique <i>Crème litchi, passion, sorbet coco, mouillette mangue</i>	15,00 €
La suggestion du Chef pâtissier	15,00 €
La grande dégustation de nos desserts	18,00 €
Duo de Fromage Sarthois et sa salade du jardin	12,50 €
Les fromages affinés du Séquoia	15,00 €

Si le temps vous est compté, merci de nous en informer dès votre arrivée
Prix nets TTC

Si le temps vous est compté, merci de nous en informer dès votre arrivée

Prix nets TTC