

Menu Séquoia

70€ Entrée - Plat - Dessert ou Fromage

Entrée au choix (17€ à la carte)

Le saumon,

Roulé aux agrumes, marmelade d'oranges

Le cappuccino en « trompe l'œil »,
Velouté à la châtaigne et mousse noisette V.

Les escargots,

Poêlés au beurre persillé, tarte fine aux champignons, émulsion d'ail

L'andouille de Vire,

Façon nems de sarrasin, crème de moutarde, mesclun

La dégustation « Séquoia » (Supplément de 7.50€)

Le saumon, le cappuccino, les escargots et l'andouille en « mini ».

Plat au choix (40€ à la carte)

La volaille de Loué à la plancha

Blanc de poulet, risotto de pâtes aux champignons, sauce miel et moutarde

Le thon rouge

Steak mi-cuit, brunoise de légumes de saison, huile citron, aneth et câpres.

Le porc

Mignon grillé, jeunes pousses d'épinards, sauce poivre fumé

Le veau

Paleron rôti, choux de Bruxelles et girolles, jus réduit

Le végétarien

Risotto de pâtes aux champignons, légumes de saison, sauce truffe V.

Dessert ou fromage au choix (18€ à la carte)

Le quinté sarthois, salade verte du jardin

Gouda, refrain, chèvre, brebis et mozzarella.

Le chariot à fromages

Sélection sarthoise et fromages affinés de la maison Beillevaire à Machecoul.

Le Séquoia chocolat,

Mousse et cœur chocolat, glace gruée de cacao

La salade de fruits frais,

Infusés à la citronnelle, sorbet mandarine

La figue,

Crème et chantilly à la figue, sorbet figue

Le coing,

En Tatin, sauce à la cardamome et sorbet coing

Le lingot d'or en « trompe l'œil »

Entremet pistache et mûre, glace pistache

La grande dégustation, (supplément 10€)

Tous les desserts en « mini »

Menu Châtelain

80€ Entrée - Plat - Dessert ou Fromage

Entrée au choix (20€ à la carte)

Le foie gras,

Mi-cuit, brioche à la pistache, gelée de coing

L'éclair en « trompe l'œil »

Mousse choux-fleur et pickles colorés V.

Le homard snacké,

Purée de carottes, émulsion d'estragon

Les Saint - Jacques,

En carpaccio, vinaigrette passion

La dégustation « Châtelain » (Supplément de 10€)

Le foie gras, l'éclair, le homard et les St Jacques en « mini ».

Plat au choix (45€ à la carte)

L'agneau,

Epaule effilochée en parmentier, sauce 4 épices

Le Saint Pierre

Brunoise de légumes de saison, beurre de mandarine

Le filet de bœuf,

Pomme d'arhein, légumes de saison, crème de morilles

Le pigeon,

Filet de pigeon, purée de potimarrons, jus corsé à la framboise

Le végétarien,

Risotto de pâtes aux champignons, légumes de saison, sauce truffe

Dessert ou fromage au choix (18€ à la carte)

Le quinté sarthois, salade verte du jardin

Gouda, refrain, chèvre, brebis et mozzarella.

Le chariot à fromages

Sélection sarthoise et fromages affinés de la maison Beillevaire à Machecoul.

Le Séquoia chocolat,

Mousse et cœur chocolat, glace grué de cacao

La salade de fruits frais,

Infusés à la citronnelle, sorbet mandarine

La figue,

Crème et chantilly à la figue, sorbet figue

Le coing,

En Tatin, sauce à la cardamome et sorbet coing

Le lingot d'or en « trompe l'œil »

Entremet pistache et mûre, glace pistache

La grande dégustation, (supplément 10€)

Tous les desserts en « mini »

Menu Gourmand

100€

1^{ère} Dégustation

(les 4 entrées du menu séquoia en mini)

Le saumon,

Roulé aux agrumes, marmelade d'oranges

Le cappuccino en « trompe l'œil »,
Velouté à la châtaigne et mousse noisette V.

L'andouille de Vire,

façon nems de sarrasin, crème de moutarde, mesclun

Les escargots,

Poêlés au beurre persillé, tarte fine aux champignons, émulsion d'ail

2^{ème} Dégustation

(les 4 entrées du menu châtelain en mini)

Le foie gras,

Mi-cuit, brioche à la pistache, gelée de coing

L'éclair en « trompe l'œil »

Mousse choux-fleur et pickles colorés V.

Le homard snacké,

Purée de carottes, émulsion d'estragon

Les Saint Jacques,

En carpaccio, vinaigrette passion

La pause glacée

Plat au choix :

La volaille de Loué à la plancha

Blanc de poulet, risotto de pâtes aux champignons, sauce miel/moutarde

Le thon rouge

Steak mi-cuit, brunoise de légumes de saison, huile citron, aneth et câpres

Le veau

Paleron rôti, choux de Bruxelles et girolles, jus réduit

Le porc

Mignon grillé, jeunes pousses d'épinards, sauce poivre fumé

L'agneau,

Epaule effilochée en parmentier, sauce 4 épices

Le St Pierre

Brunoise de légumes de saison, beurre de mandarine

Le filet de bœuf,

Pomme d'arphod, légumes de saison, crème de morilles

Le Pigeon

Filet de pigeon, purée de potimarrons, jus corsé à la framboise

Le végétarien

Risotto de pâtes aux champignons, légumes de saison, sauce truffe

La grande dégustation (tous nos desserts en « mini »)

Ou

Le quinté sarthois, salade verte (Gouda, refrain, chèvre, brebis et mozza)

Ou

Le chariot à fromages (affinés de la maison Beillevaire)

😊 Pour les plus jeunes 😊

Menu Princesse & Prince

30€ : Entrée et plat ou Plat et dessert

35€ : Entrée, plat et dessert

Entrées au choix

- Entrée à la carte en plus petit
- Assiette de Saumon fumé
- Assiette de charcuteries
- Assiette de crudités V.

Plats au choix

- Blanc de poulet de Loué
- Steak de bœuf émincé (filet sarthois)
- Jambon blanc
- Filet de poisson blanc du jour
- Risotto de pâtes aux champignons, légumes de saison V.

Accompagnements au choix

- Risotto de pâtes aux champignons
- Frites maison
- Salade verte du jardin
- Petits légumes frais
- Ecrasé de pomme de terre

Desserts au choix idem aux grands 😊

Le quinté sarthois, salade verte du jardin

Gouda, refrain, chèvre, brebis et mozzarella.

Le chariot à fromages

Sélection sarthoise et fromages affinés de la maison Beillevaire à Machecoul.

Le Séquoia chocolat,

Mousse et cœur chocolat, glace grué de cacao

La salade de fruits frais,

Infusés à la citronnelle, sorbet mandarine

La figue,

Crème et chantilly à la figue, sorbet figue

Le coing,

En Tatin, sauce à la cardamome et sorbet coing

Le lingot d'or en « trompe l'œil »

Entremet pistache et mûre, glace pistache

La grande dégustation, (supplément 10€)

Tous les desserts en « mini »

