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 coeur 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 coina.

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 darphin, 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 coeur 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€

1ère 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

2ème 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 pousse 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 darphin, 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 »)

Οu

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

Le chariot à fromages (affinés de la maison Beillevaire)



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 aux 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 coeur 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 »

Vous êtes gourmand? faites-vous plaisir!

« Chariot à fromages » ou « frites maison » ou « salade du jardin »

7.50€ par personne

Un accord met et vin ? avec ou sans alcool ?

Menu Séquoia ou Châtelain

Menu Gourmand

30€

40€

3 verres de vin en accord avec vos mets 4 verres de vin en accord avec vos mets

Sélectionné par notre chef sommelier

Le Séquoia c'est aussi un

..... Service traiteur gastronomique :

A domicile, en entreprise, gîte, salle des fêtes . . .

Nouveauté 2025 « les Salons du Séquoia »

Nouveau Nouveau

Le Séquoia vous accueille dans ses tous nouveaux salons, pour vos repas ou cocktails gastronomiques et prestiges, à partir de 6 personnes

(Anniversaire, communion, baptême, mariage,

Assemblée générale,

Repas de famille et bien plus encore . . .)

Toute l'équipe vous souhaite un excellent passage parmi nous

Restaurant
LE SE UOIA

Ouvert 7/7
Midi et soir

Réservation recommandée mais pas obligatoire

02.43.82.11.00 ou contact@lemans-countryclub.com