

Menu Séquoia

70€ Entrée - Plat - Dessert ou Fromage

Entrée au choix (17€ à la carte)

Le boudin blanc de veau et volaille,

sur tarte fine aux champignons et émulsion pomme.

Le velouté de cresson,

crème fromagère et feuilleté sésame V.

Le maquereau rôti,

servi froid, brunoise de pomme de terre et pickles.

La brouillade d'œufs à la truffe,

saumon fumé et brioche croustillante.

La dégustation « Séquoia » (Supplément de 7.50€)

Le boudin blanc, le velouté, le maquereau et la brouillade en « mini ».

Plat au choix (40€ à la carte)

La ballotine de blanc de poulet de Loué,

farcie aux champignons, risotto de pâtes aux légumes, sauce poivre fumé.

Le filet de lieu jaune,

sifflets de légumes glacés, émulsion estragon.

Le râble de lapin sarthois,

chorizo, écrasé de pomme de terre, jus réduit.

Les ravioles de légumes croustillantes,

accompagnées d'une sauce au safran de St Célerin V.

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

Le quarté sarthois, salade verte du jardin,

Gouda, refrain, chèvre et brebis.

Le chariot à fromages,

affinés de la maison Beillevaire à Machecoul.

Le Séquoia mousse chocolat,

coque lactée, cœur et sorbet pamplemousse.

La salade de fruits frais,

infusés à l'hibiscus, sorbet litchi.

L'œuf en « trompe l'œil »,

blanc coco, jaune passion, glace fruit de la passion.

Le baba au rhum et mangue,

crème yuzu et sorbet mangue.

Le soufflé pistache,

chaud, éclats et glace à la pistache.

La grande dégustation, (supplément 10€)

tous les desserts en « mini »

Menu Châtelain

85€ Entrée - Plat - Dessert ou Fromage

Entrée au choix (20€ à la carte)

Le terre et mer,

foie gras de canard et haddock fumé, marmelade d'agrumes.

Le duo d'asperges,

vertes et blanches, façon cupcake V.

Le homard à la plancha,

snacké, mousseline de patate douce violette, beurre d'orange.

Les escargots sarthois,

en moelleux, sauce au bleu.

La dégustation « Châtelain » (Supplément de 10€)

Le terre et mer, l'asperge, le homard et les escargots en mini ».

Plat au choix (50€ à la carte)

Le filet de bœuf sarthois,

à la plancha, cake aux champignons, pommes grenaille, sauce foie gras.

Le filet de turbot,

sifflets de légumes glacés, émulsion estragon, caviar français.

Les ris de veau,

poêlés, purée de topinambour, échalotes confites, sauce homardine.

Les ravioles de légumes croustillantes,

accompagnées d'une sauce au safran de St Célerin V.

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

Le quarté sarthois, salade verte du jardin,

Gouda, refrain, chèvre et brebis.

Le chariot à fromages,

affinés de la maison Beillevaire à Machecoul.

Le Séquoia mousse chocolat,

coque lactée, cœur et sorbet pamplemousse.

La salade de fruits frais,

infusés à l'hibiscus, sorbet litchi.

L'œuf en « trompe l'œil »,

blanc coco, jaune passion, glace fruit de la passion.

Le baba au rhum et mangue,

crème yuzu et sorbet mangue.

Le soufflé pistache,

chaud, éclats et glace à la 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)

La tarte fine boudin blanc de veau et volaille,
champignons et émulsion pomme.

Le cresson,
en velouté, crème fromagère et feuilleté sésame V.

Le maquereau rôti,
servi froid, brunoise de pomme de terre et pickles.

La brouillade d'œufs à la truffe,
saumon fumé et brioche croustillante.

2^{ème} Dégustation

(les 4 entrées du menu châtelain en mini)

Le terre et mer,
foie gras de canard et haddock fumé, marmelade d'agrumes.

L'asperge,
Façon cupcake, mousse d'asperge blanche V.

Le homard à la plancha,
snacké, mousseline de patate douce violette, beurre d'orange.

Les escargots,
moelleux d'escargots, sauce au bleu.

La pause glacée

Plat au choix :

La volaille de Loué,
en ballotine aux champignons, risotto de pâtes aux légumes,
sauce poivre fumé.

Le lieu jaune,
en filet, légumes glacés, émulsion estragon, caviar français.

Le lapin,
râble farci au chorizo, écrasé de pomme de terre, jus réduit

Le filet de bœuf sarthois,
à la plancha, cake de champignons, pommes grenaille, sauce foie gras.

Le turbot,
en filet, légumes glacés, émulsion estragon, caviar français.

Les ris de veau,
poêlés, purée de topinambour, échalotes confites, sauce homardine.

Les ravioles de légumes croustillantes

Sauce safran de St Célerin V.

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

Ou

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

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
- Ravioles de légumes croustillantes, sauce safran V.

Accompagnements au choix

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

Desserts au choix idem aux grands 😊

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

Un accord met et vin ? avec ou sans alcool ?

35€

45€

Sélectionné par notre chef sommelier

..... *Service traiteur gastronomique :*

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

[illegible]

**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 . . .)

[illegible]

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