

# Menu Séquoia

70€ Entrée - Plat - Dessert ou Fromage

## Entrée au choix (17€ à la carte)

### **Les rillettes de lapin,**

en cannelloni croquant, confit d'échalotes au balsamique.

### **La bulle de gaspacho,**

brunoise de tomates colorées, mousse basilic V.

### **Les gambas,**

à la plancha, risotto de sarrasin, émulsion pancetta.

### **Le saumon fumé,**

en tartare radis roses et concombres, croustillant de kadaïf.

### **La dégustation « Séquoia »** (Supplément de 7.50€),

toutes les entrées du menu séquoia en « mini ».

## Plat au choix (40€ à la carte)

### **La volaille de Loué,**

filet de poulet, sauce barbecue, tatin de courgettes, caviar d'aubergines.

### **Le filet de St Pierre,**

à la plancha, risotto au safran, émulsion moutarde & café.

### **Le paleron de veau confit,**

jus réduit, mousseline de carottes, champignons sauvages.

### **Les grandes salades : Terre, ou Mer, ou Végétarienne, ou Terre et Mer.**

**Terre** : volaille, foie gras, rillettes.

**Mer** : homard, gambas, saumon fumé.

**Végétarienne** : céleri rémoulade, tartare de tomates, poireaux frits, truffe V.

**Terre et Mer** : volaille, foie gras, rillettes, saumon fumé, homard, gambas.

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

### **Le quinté sarthois, salade verte du jardin,**

Gouda, Refrain, chèvre, Breblochon et Mans d'or.

### **Le chariot à fromages,**

affinés sarthois et traditionnels.

### **Le Séquoia chocolat,**

mousse et coque en chocolat, cœur et crème glacée amande.

### **La salade de fruits frais,**

infusés à la citronnelle, sorbet melon.

### **La framboise,**

faisselle, gelée hibiscus, sorbet framboise.

### **La pêche,**

coque chocolat blanc, entremet à la pêche.

### **La fraise thé-menthe,**

compotée de fraise, ganache et sorbet au thé et à la menthe du jardin.

### **L'assiette de glaces et sorbets,**

amande, framboise, melon, pêche et thé-menthe.

### **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 foie gras,**

gelée de fruits rouges, tartare de fraises à l'estragon du jardin, toast de pain au lait.

### **La mangue en trompe l'œil,**

à la carotte, piment d'Espelette, sablé parmesan V.

### **Le homard froid,**

médaillons, rémoulade de céleri acidulée, crème de petit pois.

### **Les escargots sarthois,**

en cromesquis, poireaux frits, émulsion chorizo.

### **La dégustation « Châtelain »** (Supplément de 10€),

toutes les entrées du menu Châtelain en « mini ».

## Plat au choix (50€ à la carte)

### **Le duo de filets de bœuf, sarthois et Wagyu,**

écrasé de pomme de terre, croustillant de champignons, sauce aux épices grillées.

### **Le filet de St Pierre et caviar français,**

à la plancha, risotto au safran, émulsion moutarde & café.

### **L'agneau,**

Côtes & filet, artichauts, oignons, salicorne, jus à l'ail noir et algues nori.

### **Les grandes salades : Terre, ou Mer, ou Végétarienne, ou Terre et Mer.**

**Terre** : volaille, foie gras, rillettes.

**Mer** : homard, gambas, saumon fumé.

**Végétarienne** : truffe, céleri rémoulade, tartare de tomates, poireaux frits, truffe V.

**Terre et Mer** : volaille, foie gras, rillettes, saumon fumé, homard, gambas.

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

### **Le quinté sarthois, salade verte du jardin,**

Gouda, Refrain, chèvre, Breblochon et Mans d'or.

### **Le chariot à fromages,**

affinés sarthois et traditionnels.

### **Le Séquoia chocolat,**

mousse et coque en chocolat, cœur et crème glacée amande.

### **La salade de fruits frais,**

infusés à la citronnelle, sorbet melon.

### **La framboise,**

faisselle, gelée hibiscus, sorbet framboise.

### **La pêche,**

coque chocolat blanc, entremet à la pêche.

### **La fraise thé-menthe,**

compotée de fraises, ganache et sorbet au thé et à la menthe du jardin.

### **L'assiette de glaces et sorbets,**

amande, framboise, melon, pêche et thé-menthe.

### **La grande dégustation,** (supplément 10€),

tous les desserts en « mini ».

# Menu Gourmand

115€

## 1<sup>ère</sup> Dégustation

(les 4 entrées du menu séquoia en mini)

**Les rillettes de lapin,**  
en cannelloni croquant, confit d'échalotes au balsamique.

**La bulle de gaspacho,**  
brunoise de tomates colorées, mousse basilic V.

**Les gambas,**  
à la plancha, risotto de sarrasin, émulsion pancetta.

**Le saumon fumé,**  
en tartare radis roses et concombres, croustillant de kadaïf.

## 2<sup>ème</sup> Dégustation

(les 4 entrées du menu châtelain en mini)

**Le foie gras,**  
gelée de fruits rouges, tartare de fraises à l'estragon du jardin, toast de pain au lait.

**La mangue en trompe l'œil,**  
à la carotte, piment d'Espelette, sablé parmesan V.

**Le homard froid,**  
médaillons, rémoulade de céleri acidulée, crème de petit pois.

**Les escargots sarthois,**  
en cromesquis, poireaux frits, émulsion chorizo.

## La pause glacée, arrosée

### Plat au choix :

**Le filet de poulet de Loué,**  
sauce barbecue, tatin de courgettes, caviar d'aubergines.

**Le filet de St Pierre et caviar français,**  
risotto au safran, émulsion moutarde & café.

**Le paleron de veau confit,**  
jus réduit, mousseline de carottes, champignons sauvages

**Le duo de filets de bœuf, sarthois et Wagyu,**  
écrasé de pomme de terre, croustillant de champignons, sauce  
aux épices grillées.

**L'agneau,**  
côtes & filet, artichauts, oignons, salicorne, jus à l'ail noir et algues  
nori.

**Salade végétarienne à la truffe,**  
céleri rémoulade, tartare de tomates, poireaux frits V.

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

Ou

Le quinté sarthois, salade verte (Gouda, refrain, chèvre, Breblochon et Mans d'or)

Ou

Le chariot à fromages (affinés sarthois et traditionnels)

# 😊 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
- La salade végétarienne, céleri rémoulade, tartare de tomates, poireaux frits V.

### Accompagnements au choix

- Frites maison
- Risotto au safran
- Salade verte du jardin
- Petits légumes frais
- Ecrasé de pomme de terre

### Desserts aux choix idem aux grands 😊

