

Menu Séquoia

75€ Entrée - Plat - Dessert ou Fromage

Entrée au choix (17€ à la carte)

L'andouille,

En samoussas de sarrasin, brunoise de pommes, émulsion cidre.

La déclinaison de carotte,

Rôtie, en purée et râpée, beurre de carotte à l'orange V.

L'œuf de Loué,

Brouillade en espuma, caviar français, mouillettes aux noisettes

Le saumon fumé,

A la betterave, crémeux d'avocat, betterave crue.

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

toutes les entrées du menu séquoia en « mini ».

Plat au choix (45€ à la carte)

La volaille de Loué,

En ballotine aux cèpes, risotto de pâtes aux champignons, jus de volaille.

Le filet de maigre de ligne,

Chou-fleur rôti, purée de chou, émulsion cresson.

L'effiloché de lapin,

En parmentier de pommes de terre, sauce aux herbes.

Les gnocchis, V.

Au potimarron, crème de panais, brebis râpé et graines de courges V.

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

Le quinté sarthois, salade verte du jardin,

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

Le chariot à fromages,

affinés sarthois et traditionnels.

L'emblématique Séquoia,

mousse et coque en chocolat noir, cœur et glace pistache.

Les fruits noirs,

Compotée de myrtilles, entremet mûre et sorbet lavande.

La salade de fruits frais,

infusés à l'orange vanillée, sorbet poire.

La pomme,

Façon peïn perdu caramélisé, sorbet pomme cannelle.

Le raisin,

Sur streusel, réduction de vin épicé, sorbet raisin.

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,

Compotée de figues au vinaigre balsamique, toast de pain au lait.

La tatin de pommes de terre,

A la truffe, crème de refrain V.

Le homard,

A la plancha, mousseline de pâtisson, sauce homardine et oignons

Le thon,

En tataki, sauce soja et citron vert, mesclun, pickles.

La dégustation « Châtelain » (Supplément de 10€),
toutes les entrées du menu Châtelain en « mini ».

Plat au choix (50€ à la carte)

La basse côte persillée,

A la plancha, gratin de pommes de terre, champignons, sauce bordelaise.

Le filet de maigre de ligne et caviar français,

Chou-fleur rôti, purée de chou, émulsion cresson.

Les ris de veau,

A la plancha, jeunes pousses d'épinards, sauce aux coques.

Les gnocchis,

Au potimarron, crème de panais, brebis râpé et graines de courges V.

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

Le quinté sarthois, salade verte du jardin,

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

Le chariot à fromages,

affinés sarthois et traditionnels.

L'emblématique Séquoia,

mousse et coque en chocolat noir, cœur et glace pistache.

Les fruits noirs,

Compotée de myrtilles, entremet mûre et sorbet lavande.

La salade de fruits frais,

infusés à l'orange vanillée, sorbet poire.

La pomme,

Façon pein perdu caramélisé, sorbet pomme cannelle.

Le raisin,

Sur streusel, réduction de vin épicé, sorbet raisin.

La grande dégustation, (supplément 10€),

tous les desserts en « mini ».

Menu Gourmand

115€

1^{ère} Dégustation

(les 4 entrées du menu séquoia en mini)

L'andouille,

En samoussas, brunoise de pommes, sauce cidre.

La carotte,

Rôtie, en purée et râpée, beurre de carotte à l'orange V.

L'œuf de Loué,

En brouillade mousseuse, mouillettes aux noisettes, caviar français.

Le saumon fumé,

A la betterave, crémeux d'avocat, râpé de betterave.

2^{ème} Dégustation

(les 4 entrées du menu châtelain en mini)

Le foie gras,

Compotée de figes au vinaigre balsamique, toast de pain au lait.

La tatin de pommes de terre,

A la truffe, crème de refrain V.

Le homard,

A la plancha, mousseline de pâtisson, sauce homardine et oignons.

Le thon,

En tataki, sauce soja et citron vert, mesclun, pickles.

La pause glacée, arrosée

Plat au choix :

Le filet de poulet de Loué,

En ballotine aux cèpes, risotto de pâtes aux champignons, jus de volaille.

Le filet de maigre et caviar français,

Chou-fleur rôti, purée de chou, émulsion cresson.

L'effiloché de lapin,

En parmentier de pommes de terre, sauce aux herbes.

La basse côte persillée,

A la plancha, gratin de pommes de terre, champignons, sauce bordelaise.

Les ris de veau,

A la plancha, jeunes pousses d'épinards, sauce aux coques.

Les gnocchis à la truffe,

Au potimarron, crème de panais, brebis râpé et graines de courges V.

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

Ou

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

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 sarthois
- Jambon blanc
- Filet de maigre
- Les gnocchis au potimarron, crème de panais, brebis râpé et graine de courges V.

Accompagnements au choix

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

Desserts au choix idem aux grands 😊

