



# Menu Séquoia

55€

## Entrée au choix (15€ à la carte)

### **L'œuf poché**

*Emulsion carbonara, champignons du moment et poitrine fumée*

### **Le velouté V.**

*De patate douce, crème de coriandre et graines torréfiées*

### **Le terre et mer**

*Rillettes de canard maison, saumon fumé par nos soins, chutney de pommes et fruits secs*

## Plat au choix (30€ à la carte)

### **La volaille de Loué**

*Blanc de poulet, risotto de pâtes à la butternut du jardin et crème de châtaignes*

### **Le filet de poisson de la criée**

*A la plancha, légumes du moment, beurre passion et verveine*

### **Le cochon**

*Filet mignon au miel et poivre long, purée de brocolis et carottes glacées, sauce café*

### **L'Assiette végétarienne V.**

*Pâtes Séquoia, variation de légumes, champignons et sauce tomates confites*

## Fromage / Dessert au choix (15€ à la carte)

### **Le quinté sarthois**

*Mozza, brebis, chèvre, gouda et cromesquis de refrain avec salade du jardin*

### **Le chariot à fromages**

*Sélection sarthoise et fromages affinés de la maison Beillevaire*

### **La poire**

*Pochée au vin, crème pain d'épices*

### **Le pamplemousse**

*Ganache chocolat au lait, poivre Timut*

### **La salade de fruits**

*Fruits frais infusés à la verveine*

### **Le pain perdu**

*Tartare à la mangue vanillée*

### **Le séquoia**

*Mousse chocolat, cœur praliné*

### **La grande dégustation** Supplément 10€

*Tous les desserts en « mini »*

*Vous pouvez rajouter le fromage dans tous vos menus pour un supplément de 10€/pers*



# Menu Châtelain

65€

## Entrée au choix (20€ à la carte)

### **Le thon & caviar français**

« Tatakï » au sésame et pavot bleu, crème de betteraves, pickles et sauce soja

### **La feta V.**

Croustillant chaud rôti au miel et au thym, mesclun de salade

### **L'escargot sarthois**

En cromesquis, persillé, purée verte, émulsion tomates confites

## Plat au choix (40€ à la carte)

### **Le filet de Saint Pierre**

A la plancha, légumes du moment, beurre passion et verveine

### **Les ris de veau**

Rôtis aux cinq épices, girolles et mousseline de panais

### **Le bœuf Sarthois**

En filet, gratin de pomme de terre, légumes confits, sauce à la truffe

### **L'Assiette végétarienne V.**

Pâtes séquoia à la truffe, légumes, champignons et sauce tomates confites

## Fromage / Dessert au choix (15€ à la carte)

### **Le quinté sarthois**

Mozza, brebis, chèvre, gouda et cromesquis de refrain avec salade du jardin

### **Le chariot à fromages**

Sélection sarthoise et fromages affinés de la maison Beillevaire

### **La poire**

Pochée au vin, crème pain d'épices

### **Le pamplemousse**

Ganache chocolat au lait, poivre Timut

### **La salade de fruits**

Fruits frais infusés à la verveine

### **Le pain perdu**

Tartare à la mangue vanillée

### **Le séquoia**

Mousse chocolat, cœur praliné

### **La grande dégustation** Supplément 10€

Tous les desserts en « mini »

*Vous pouvez rajouter le fromage dans tous vos menus pour un supplément de 10€/pers*



# Menu Gourmand

85€

## Première entrée au choix

### **Le terre et mer**

*Rillettes de canard maison, saumon fumé par nos soins, chutney de pommes et fruits secs*  
ou

### **Le velouté V.**

*De patate douce, crème de coriandre et graines torrifiées*  
ou

### **Le thon & caviar français**

*« Tataki » au sésame et pavot bleu, crème de betteraves, pickles et sauce soja*

## Deuxième entrée au choix

### **L'œuf poché**

*Emulsion carbonara, champignons du moment et poitrine fumée*  
ou

### **La feta V.**

*Croustillant chaud rôti au miel et au thym, mesclun de salade*  
ou

### **L'escargot sarthois**

*En cromesquis, persillé, purée verte, émulsion tomates confites*

## Le sorbet maison du moment

## Plat au choix

### **La volaille de Loué**

*Blanc de poulet, risotto de pâtes à la butternut du jardin et crème de châtaignes*

### **Le cochon**

*Filet mignon au miel et poivre long, purée de brocolis et carottes glacées, sauce café*

### **Le filet de poisson de la criée**

*A la plancha, légumes du moment, beurre passion et verveine*

### **L'Assiette végétarienne V.**

*Pâtes séquoia à la truffe, légumes, champignons et sauce tomates confites*

### **Les ris de veau**

*Rôtis aux cinq épices, girolles et mousseline de panais*

### **Le bœuf Sarthois**

*En filet, gratin de pomme de terre, légumes confits, sauce à la truffe*

## La grande dégustation de nos desserts

***Ou dessert au choix à la carte***

*Vous pouvez rajouter le fromage dans tous vos menus pour un supplément de 10€/pers*



# Menu petit prince et princesse

20€ : Entrée et plat ou Plat et dessert

25€ : Entrée, plat et dessert

## Entrées au choix

Foie gras de canard  
Saumon fumé  
Assiette de charcuterie

## Plats au choix

Blanc de poulet de Loué  
Filet de Boeuf  
Jambon blanc  
Poisson du jour

## Accompagnement au choix

Pâtes Séquoia  
Frites maison  
Salade verte du jardin  
Gratin de pomme de Terre  
Petits légumes frais

Desserts aux choix idem aux grands 😊

## Nos formules accords met et vin

### **Accord Menu séquoia et châtelain**

25€

3 verres de vin en accord avec votre menu,  
Sélectionné par notre chef sommelier

### **Accord Menu dégustation**

35€

4 verres de vin en accord avec votre menu  
Sélectionné par notre chef sommelier

Nouveau : Le Séquoia se déplace à l'extérieur ( domicile, entreprise, ...) pour vos prestations gastronomiques 😊

La vente à emporter est toujours disponible 😊

*Toute l'équipe vous souhaite un excellent passage parmi nous*