

Menu Séquoia

60€ entrée - plat - fromage **ou** dessert

70€ entrée - plat - fromage **et** dessert

Entrée au choix 17€ a la carte

Le saumon fumé

Trompe l'œil « éclair », mousse avocat et aneth

L'œuf brouillé

Brunoise de patate douce et noisette, Serrano et émulsion de refrain

Le velouté de fenouil V.

Brioche coco toastée et mousse fenouil vert

Le terre et mer

Tartare de saumon et cromesquis de rillettes

Plat au choix 37€ a la carte

La volaille de Loué

Suprême de poulet à la moutarde et café, risotto de pâtes aux giroldes

Le filet de poisson du jour

Grillé, sauce fruit de mer et petits légumes du moment

Le cochon

Côte « Roi Rose » rôtie, purée de panais, carottes glacées, sauce miel et romarin

Les ravioles V.

Farcies aux légumes, sauce champignons

Dessert ou fromage au choix 17€ a la carte

Le Quinté sarthois et salade du jardin

Gouda, refrain, chèvre, brebis et mozzarella

Le chariot à fromages

Sélection sarthoise et fromages affinés de la maison Beillevaire à Machecoul

Le Sequoia chocolat

Mousse cœur et sorbet noix de coco

La châtaigne

Coque meringuée, crème et mousse de châtaigne et sorbet kumquat

La salade de fruits

Fruits frais infusés à la citronnelle, sorbet grenade

L'exotique

Perles du japon, mangue, sorbet ananas

La Poire

Entremet trompe l'œil « champignon » crème vanille, sorbet poire

La grande dégustation (supplément 10€)

Tous les desserts en « mini »

Si le temps vous est compté, merci de nous en informer dès votre arrivée

Prix nets TTC

Menu Chatelain

70€ entrée - plat - fromage **ou** dessert

80€ entrée - plat - fromage **et** dessert

Entrée au choix 20€ a la carte

Le foie gras

Mi- cuit, cannelloni mousse de figue, crumble de pain d'épices

La salade de légumes V.

Potimarrons rôti, purée de choux fleur, panna cotta de butternut et pickles

Les Saint Jacques

A la plancha, brunoise de cèleri et pomme, émulsion à la noix

Le Homard

A la plancha, moelleux de champignons, émulsion chorizo

Plat au choix 45€ a la carte

Le filet de bœuf sarthois

Sauce foie gras, pomme de terre rôtie, légumes confits et champignons

Les ris de veau

Poêlés, épinards et cerfeuil tubéreux, sauce homardine

Le pavé de Sandre au caviar français

Ecrasé de pomme de terre, choux de Bruxelles, émulsion aux coques

Les ravioles à la truffe V.

Farcies aux légumes, sauce champignons

La souris d'agneau confite

Lentilles vertes du Puy, jus à l'estragon

Dessert ou fromage au choix 17€ a la carte

Le Quinté sarthois et salade du jardin

Gouda, refrain, chèvre, brebis et mozzarella

Le chariot à fromages

Sélection sarthoise et fromages affinés de la maison Beillevaire à Machecoul

Le Sequoia chocolat

Mousse cœur et sorbet noix de coco

La châtaigne

Coque meringuée, crème et mousse de châtaigne et sorbet kumquat

La salade de fruits

Fruits frais infusés à la citronnelle, sorbet grenade

L'exotique

Perles du japon, mangue, sorbet ananas

La Poire

Entremet trompe l'œil « champignon » crème vanille, sorbet poire

La grande dégustation (supplément 10€)

Tous les desserts en « mini »

Si le temps vous est compté, merci de nous en informer dès votre arrivée

Prix nets TTC

Menu Gourmand

90€ 2 entrées-sorbet -plat - fromage ou dessert

100€ 2 entrées-sorbet -plat - fromage et dessert

Première entrée au choix

Le saumon fumé

Trompe l'œil « éclair », mousse avocat et émulsion de refrain

Le foie gras

Mi-cuit, cannelloni mousse de figue, crumble pain d'épices

Le velouté de fenouil V.

Brioche coco toastée et mousse fenouil vert

Le terre et mer

Tartare de saumon et cromesquis de rillettes

Deuxième entrée au choix

L'œuf brouillé

Brunoise de patate douce et noisette, serrano et émulsion de refrain

La salade de légumes V.

Potimarron rôtis, purée de choux fleur, panna cotta de butternut et pickles

Les Saint Jacques

A la plancha, brunoise de cèleri et pomme, émulsion à la noix

Le homard

Homard à la plancha, moelleux de champignons, émulsion chorizo

Le sorbet maison du moment

Plat au choix

La volaille de Loué

Suprême de poulet à la moutarde et café, risotto de pâtes aux girolles

Le filet de poisson du jour

Grillé, sauce fruit de mer et petits légumes du moment

Le cochon

Côte « Roi Rose » rôti, purée de panais, carottes glacées, sauce miel et romarin

Les ravioles à la truffe V.

Farcies aux légumes, sauce champignons

Le filet de bœuf sarthois

Sauce foie gras, pomme de terre rôtie, légumes confits et champignons

Les ris de veau

Poêlés, épinards et cerfeuil tubéreux, sauce homardine

Le pavé de Sandre au caviar

Ecrasé de pomme de terre, choux de Bruxelles, émulsion aux coques et caviar Français

La souris d'agneau confite

Lentilles vertes du Puy, jus à l'estragon

La grande dégustation de tous nos desserts en mini

Ou le quinté sarthois et salade verte

Si le temps vous est compté, merci de nous en informer dès votre arrivée

Prix nets TTC

Menu petit prince et princesse

25€ : Entrée et plat ou Plat et dessert

30€ : Entrée, plat et dessert

Entrées au choix

Foie gras de canard
Saumon fumé
Assiette de charcuterie
Assiette de crudités

Plats au choix

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

Accompagnement au choix

Purée de pomme de terre
Frites maison
Salade verte du jardin
Petits légumes frais

Desserts aux choix idem aux grands 😊

Nos formules accords met et vin

Accord Menu séquoia et châtelain

30€

*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

Si le temps vous est compté, merci de nous en informer dès votre arrivée

Prix nets TTC