

Menu Noël

100€

Apéritif au choix
Eau minérale

Amuse-bouche

Huîtres gratinées

Entrée froide au choix

Foie gras de canard, pain d'épices, chutney de fruits secs
ou
Carpaccio de Saint Jacques, crème de betteraves

Entrée chaude au choix

Homard plancha, champignons des bois, émulsion crustacés
ou
Aumônière de ris de veau, pommes et châtaignes

Pause glacée mandarine impériale Napoléon

Plat au choix

Ballotine de chapon truffé, risotto de pâtes, petits légumes, sauce truffe
ou
Turbot soufflé, mousseline de potimarron, petits légumes
Beurre tonka

Le Quinté Sarthois

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

La Trilogie gourmande

Bûchette chocolat/cacahuètes
Salade de fruits frais infusé à la verveine
Boule de Noël Exotique

Café gourmand

Menu petit prince et princesse

50€ boissons comprises

Entrée au choix
Plat au choix
Dessert au choix

Apéritifs au choix

Cocktail maison :	Champagne, limoncello, crème de griotte, cerise amarena
Mojito menthe :	Rhum blanc, citron vert, menthe et Perrier
Mojito fruits rouges :	Rhum blanc, fruits rouges, menthe et Perrier
Americano maison :	Campari, martini rouge et gin
Séquoia Spritz:	Aperol, prosecco, eau gazeuse
Whisky:	Cardhu, Aberlour, Nikka pure malt, Lagavulin, Jack Daniel's
Cocktail de fruits sans alcool :	Sélection de jus de fruits, fruits rouges et pomme
Virgin Mojito :	Menthe ou fruits rouges
Americano sans alcool:	Martini blanc et rouge sans alcool, jus d'orange
Séquoia Spritz sans alcool:	Martini rouge sans alcool, perrier
Jus de fruits frais:	Orange, pomme, abricot, ananas, pêche de vigne, poire, fraise
Champagne brut « Cuvée Séquoia »	
Champagne rosé « Cuvée Séquoia »	

Accord mets et vins

45€

Le forfait n'est pas obligatoire et notre carte des vins reste à votre disposition

Avec l'entrée froide

Jasnières, « Les Rosiers », Domaine Bellivière, Eric Nicolas, 2020
Ou
Pouilly fumé, Domaine Ladoucette, 2020

Avec l'entrée chaude

Château La Sauvageonne blanc, Gérard Bertrand, 2021
Ou

Mercury 1^{er} cru rouge, « Clos du Roi », Domaine Devillard, 2020

Avec le plat

Orca ventoux rouge, 2020
Ou

Crozes Hermitage blanc « Aux bêtises », D. Raynaud, 2021

Avec le quinté sarthois

Coteaux du Loir « Rouge-gorge », Domaine Bellivière, Eric Nicolas, 2020

Avec le dessert

Vouvray moelleux Brédif, Grande année, 2010



Joyeux
Noël



Restaurant
LE SE  UOIA

Disponible dès le 19 Décembre midi et soir.

Déjà complet pour le 25 Décembre