Menu Séquoia

70€ Entrée - Plat - Dessert ou Fromage

Entrée au choix (17€ à la carte)

Le saumon gravlax,

A la betterave et framboise, sorbet betterave.

La tomate,

Tarte moelleuse, crème fromagère à l'estragon V.

L'œuf poché,

Epeautre aux rillons, émulsion fumée.

La dégustation « Séquoia » (Supplément de 5€)

Le saumon gravlax, la tomate et l'œuf poché en « mini ».

Plat au choix (40€ à la carte)

Le poulet de Loué

A la plancha, pont neuf de patates douces frits, sauce barbecue.

Le soufflé de brochet

Petits légumes de saison, sauce homardine.

Le filet d'agneau

Laqué au sirop d'érable, mousseline de fèves, artichauts, jus poivré.

Les grandes salades d'été :

La Terre

Foie gras,
Rillons et blanc de volaille

La Végétarienne

Façon poke bowl

La Mer

Homard,
Gambas et saumon fumé

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

Le quinté sarthois, salade verte du jardin

Gouda, refrain, chèvre, brebis glacée et mozzarella.

Le chariot à fromages

Sélection sarthoise et fromages affinés de la maison Beillevaire à Machecoul.

Le Séquoia chocolat,

Mousse chocolat, cœur et sorbet framboise.

La salade de fruits frais,

Infusés à la menthe du jardin, sorbet cerise noire.

La pêche,

Meringue verveine, crème et sorbet à la pêche.

La rhubarbe,

Pochée, mousse vanille, sorbet rhubarbe.

La rose en « trompe l'œil »,

Entremet à la fraise, confit de fraises, sorbet fromage blanc et citron vert.

L'assiette de glace et sorbet,

Framboise, cerise noire, pêche, rhubarbe et fromage blanc/citron vert

La grande dégustation, (supplément 10€)

Tous les desserts en « mini »

Menu Châtelain

80€ Entrée - Plat - Dessert ou Fromage

Entrée au choix (20€ à la carte)

Le foie gras,

Gelée aux fruits et vin rouge, sablé sarrasin.

Le macaron,

Aux légumes d'été et sésame V.

Le homard snacké,

Tartare de légumes, émulsion piment d'Espelette.

La dégustation « Châtelain » (Supplément de 10€)

Le foie gras, le macaron et le homard en « mini ».

Plat au choix (45€ à la carte)

Le râble de lapin,

Farçi à la truffe, polenta et sauce pruneaux.

La lotte au safran

Riz vénéré, petits légumes, sauce homardine.

Le filet de bœuf,

Ecrasé de pomme de terre, champignons, sauce foie gras.

Les grandes salades d'été :

La Terre

Foie gras,
Rillons et blanc de volaille.

La Mer

Homard, caviar français,
Gambas et saumon fumé.

La Végétarienne

« Façon » poke bowl

La Terre & Mer

Foie gras, homard, rillons,
Gambas, blanc de volaille ...

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

Le quinté sarthois, salade verte du jardin

Gouda, refrain, chèvre, brebis glacée et mozzarella.

Le chariot à fromages

Sélection sarthoise et fromages affinés de la maison Beillevaire à Machecoul.

Le Séquoia chocolat,

Mousse chocolat, cœur et sorbet framboise.

La salade de fruits frais,

Infusés à la menthe du jardin, sorbet cerise noire.

La pêche,

Meringue verveine, crème et sorbet à la pêche.

La rhubarbe,

Pochée, mousse vanille, sorbet rhubarbe.

La rose en « trompe l'œil »,

Entremet à la fraise, confit de fraises, sorbet fromage blanc et citron vert.

L'assiette de glace et sorbet,

Framboise, cerise noire, pêche, rhubarbe et fromage blanc/citron vert

La grande dégustation, (supplément 10€)

Tous les desserts en « mini »

Menu Gourmand

100€

1^{ère} Dégustation

(les 3 entrées du menu séquoia en mini)

Le saumon gravlax,

A la betterave et framboise, sorbet betterave.

La tomate,

Tarte moelleuse, crème fromagère à l'estragon V.

L'œuf poché,

Epeautre aux rillons, émulsion fumée.

2^{ème} Dégustation

(les 3 entrées du menu châtelain en mini)

Le foie gras,

Gelée aux fruits et vin rouge, sablé sarrasin.

Le macaron,

Aux légumes d'été et sésame V.

Le homard snacké,

Tartare de légumes, émulsion piment d'Espelette.

La pause glacée

Plat au choix :

Le poulet de Loué

A la plancha, pont neuf de patates douces frits, sauce BBQ.

Le soufflé de brochet, caviar français

Petits légumes de saison, sauce homardine.

Le filet d'agneau

Laqué au sirop d'érable, mousseline de fèves, artichauts, jus poivré.

Le râble de lapin,

Farçi à la truffe, polenta et sauce pruneaux.

La lotte au safran, caviar français

Riz vénéré, petits légumes, sauce homardine.

Le filet de bœuf,

Ecrasé de pomme de terre, champignons, sauce foie gras.

Les grandes salades d'été :

La Terre

Foie gras,
Rillons et blanc de volaille.

La Végétarienne

« Façon » poke bowl

La Mer

Homard, caviar français,
Gambas et saumon fumé.

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

Ou

Le quinté sarthois, salade verte (Gouda, refrain, chèvre, brebis et mozza)

Ou

Le chariot à fromages (affinés de la maison Beillevaire)

😊 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
- Poke bowl V.

Accompagnements au choix

- Riz vénéré
- Frites maison
- Salade verte du jardin
- Petits légumes frais
- Ecrasé de pomme de terre

Desserts aux choix idem aux grands 😊

Le quinté sarthois et salade verte du jardin

Gouda, refrain, chèvre, brebis et mozzarella

Le chariot à fromages

Sélection sarthoise et fromages affinés de la maison Beillevaire à Machecoul

Le Séquoia chocolat,

Mousse chocolat, cœur et sorbet framboise.

La salade de fruits frais,

Infusés à la menthe du jardin, sorbet cerise noire.

La pêche,

Meringue verveine, crème et sorbet à la pêche.

La rhubarbe,

Pochée, mousse vanille, sorbet rhubarbe.

La rose en « trompe l'œil »,

Entremet à la fraise, confit de fraises, sorbet fromage blanc et citron vert.

L'assiette de glace et sorbet,

Framboise, cerise noire, pêche, rhubarbe et fromage blanc/citron vert

La grande dégustation, (supplément 10€)

Tous les desserts en « mini »