

Menu Séquoia

70€ Entrée - Plat - Dessert ou Fromage

Entrée au choix (17€ à la carte)

Le duo sarthois,

Ballotine de lapin et cannelés de rillettes, mousse acidulée aux cornichons

Le panais,

En Velouté, julienne croustillante, girolles et noisettes torréfiées V.

Le bar,

En tartare à la grenade et l'aneth, tuile aux herbes

Les gambas,

Fumées et snackées, taboulé de choux colorés, chips de bacon

La dégustation « Séquoia » (Supplément de 7.50€)

Le duo sarthois, le panais, le bar et les gambas en « mini »

Plat au choix (40€ à la carte)

La volaille de Loué,

Farcie aux pommes, polenta crémeuse, légumes et sauce cidre

Le saumon,

En médaillon, écrasé de pomme de terre aux herbes, beurre vanillé et caviar français

Le terre et mer,

Echine de porc farcie aux moules, endives confites, crème marinière

Le végétarien au safran,

Dahl de lentilles corail, crème d'herbes citronnée V.

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

Le quinté sarthois, salade verte du jardin

Gouda, refrain, chèvre, brebis et l'éphémère

Le chariot à fromages

Sélection sarthoise et fromages affinés de la maison Beillevaire à Machecoul

Le Séquoia,

Mousse et coque en chocolat, cœur et glace noisette

La salade de fruits frais,

Infusés à la verveine, crème glacée citron

Le galet en « trompe l'œil » au litchi,

Mousse riz au lait, coque chocolat blanc, sorbet litchi

La mangue,

Rôtie à la vanille, brioche toastée, sorbet mangue

Le banoffee,

Entremet banane, confiture de lait, sorbet banane

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,

Mi-cuit, crème brûlée à la fève de tonka, poires rôties et pain d'épices

La butternut,

Rôtie, en tartelette aux sésames V.

Le homard,

Froid, crémeux avocat, tuile et mayonnaise passion

Les Saint - Jacques,

Snackées, duxelle de champignons, émulsion chorizo

La dégustation « Châtelain » (Supplément de 10€)

Le foie gras, la butternut, le homard et les St Jacques en mini »

Plat au choix (45€ à la carte)

Le filet de bœuf,

A la plancha, croustilles truffées, crème de poivre

La sole,

Façon meunière, écrasé de pomme de terre aux herbes, beurre citron

Le lièvre à la royale,

Linguines de légumes

Le végétarien au safran,

Dahl de lentilles corail, crème d'herbes citronnée V.

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

Le quinté sarthois, salade verte du jardin

Gouda, refrain, chèvre, brebis et l'éphémère

Le chariot à fromages

Sélection sarthoise et fromages affinés de la maison Beillevaire à Machecoul

Le Séquoia,

Mousse et coque en chocolat, cœur et glace noisette

La salade de fruits frais,

Infusés à la verveine, crème glacée citron

Le galet en « trompe l'œil » au litchi,

Mousse riz au lait, coque chocolat blanc, sorbet litchi

La mangue,

Rôtie à la vanille, brioche toastée, sorbet mangue

Le banoffee,

Entremet banane, confiture de lait, sorbet banane

La grande dégustation, (supplément 10€)

Tous les desserts en « mini »

Menu Gourmand

100€

1ère Dégustation

(les 4 entrées du menu séquoia en mini)

Le duo sarthois,

Ballotine de lapin et cannelés de rillettes, mousse acidulée aux cornichons

Le panais,

En velouté, julienne croustillante, girolles et noisettes torréfiées **V.**

Le bar,

En tartare à la grenade et l'aneth, tuile aux herbes

Les gambas,

Fumées et snackées, taboulé de choux colorés, chips de bacon

2ème Dégustation

(les 4 entrées du menu châtelain en mini)

Le foie gras,

Mi-cuit, crème brûlée à la fève de tonka, poires rôties et pain d'épices

La butternut

Rôtie, en tartelette aux sésames **V.**

Le homard,

Froid, crémeux avocat, tuile et mayonnaise passion

Les Saint-Jacques,

Snackées, duxelle de champignons, émulsion chorizo

La pause glacée

Plat au choix :

La volaille de Loué

Farcie aux pommes, polenta crémeuse, légumes et sauce cidre

Le saumon

En médaillon, écrasé de pomme de terre aux herbes, beurre vanillé et caviar français

Le terre et mer

Echine de porc farcie aux moules, endives confites, crème marinière

Le filet de bœuf,

A la plancha, cromesquis truffé, crème de poivre

La sole

Façon meunière, écrasé de pomme de terre aux herbes, beurre citron

Le lièvre à la royale

Linguines de légumes

Le végétarien au safran

Dahl de lentilles corail, crème d'herbes citronnée **V.**

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

Ou

Le quinté sarthois, salade verte (Gouda, refrain, chèvre, brebis et l'éphémère)

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
- Dahl de lentilles corail, crème d'herbes citronnée V.

Accompagnements au choix

- 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 l'éphémère

Le chariot à fromages

Sélection sarthoise et fromages affinés de la maison Beillevaire à Machecoul

Le Séquoia,

Mousse et coque en chocolat, cœur et glace noisette

La salade de fruits frais,

Infusés à la verveine, crème glacée citron

Le galet en « trompe l'œil » au litchi,

Mousse riz au lait, coque chocolat blanc, sorbet litchi

La mangue,

Rôtie à la vanille, brioche toastée, sorbet mangue

Le banoffee,

Entremet banane, confiture de lait, sorbet banane

La grande dégustation (supplément 10€)

Tous les desserts en « mini »

