

# 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 féve 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, 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.**

## 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€

## 1<sup>ère</sup> 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

## 2<sup>ème</sup> 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 »

## **Vous êtes gourmand ? faites-vous plaisir !**

« *Chariot à fromages* » ou « *frites maison* » ou « *salade du jardin* »

7.50€ par personne

## Un accord met et vin ? avec ou sans alcool ?

## Menu Séquoia ou Châtelain

30€

3 verres de vin en accord avec vos mets

## Menu Gourmand

40€

4 verres de vin en accord avec vos mets

*Sélectionné par notre chef sommelier*

## Le Séquoia c'est aussi un ....

### ..... *Service traiteur gastronomique* :

*A domicile, en entreprise, gîte, salle des fêtes . . .*

## Nouveauté 2025 « les Salons du Séquoia »

**Le Séquoia vous accueille dans ses tous nouveaux salons,  
pour vos repas ou cocktails gastronomiques et prestiges,  
à partir de 6 personnes**

**(Anniversaire, communion, baptême, mariage,  
Assemblée générale,  
Repas de famille et bien plus encore . . . )**

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

## Restaurant

# LE SEQUOIA

Ouvert 7/7

*Midi et soir*

*Réservation recommandée mais pas obligatoire*

02.43.82.11.00 ou [contact@lemans-countryclub.com](mailto:contact@lemans-countryclub.com)