

Restaurant  
LE SEQUOIA

## Menu Séquoia

60 € entrée – plat – fromage ou dessert

70€ entrée – plat – fromage et dessert

### Entrée au choix 17€ à la carte

#### **Le terre et mer**

*Tartare de saumon fumé et samoussa de rillettes, coulis Granny Smith*

#### **Le mignon fumé**

*Mesclun, chaud et froid de cochon, crème de moutarde à l'ancienne*

#### **Le Velouté V.**

*Aux lentilles vertes du Puy, crème cacahuètes et crumble*

#### **Le saumon**

*En tartare fumé au château, pommes vertes et aneth du jardin, crémeux avocat*

### Plat au choix 37€ à la carte

#### **La volaille de loué**

*Suprême de poulet farci aux champignons, risotto, crème de morilles*

#### **Le filet poisson de la criée**

*À la plancha, sauce crustacés, légumes du moment*

#### **Le canard**

*Magret rôti, crème de cassis, gratin de carottes et légumes confits*

#### **Assiette végétarienne V.**

*Choux farcis aux légumes, quinoa, bouillon thaï*

### Fromage / Dessert au choix 17€ à la carte

#### **Le Quinté sarthois**

*Brebis, chèvre, cromesquis de gouda et refrain avec salade du jardin*

#### **Le chariot de fromage**

*Sélection sarthoise et fromages affinés de la maison Beillevaire*

#### **Le Sequoia chocolat**

*Mousse, cœur et sorbet banane*

#### **Le cannelé**

*Entremet vanille, caramel et glace cannelé*

#### **La salade de fruit**

*Fruits frais infusés au bissap, sorbet Granny Smith*

#### **Le soufflé**

*Au café et glace noisette*

#### **Le baba**

*Flambé au rhum, sorbet piña colada*

#### **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

Restaurant  
LE SEQUOIA  
**Menu Châtelain**

70 € entrée – plat – fromage ou dessert

80 € entrée – plat – fromage et dessert

**Entrée au choix** 20€ à la carte

**Le foie gras**

*En pressé, chutney fruits exotiques, pain d'épices et gelée rouge*

**Les Gambas et caviar français**

*A la plancha, mousseline de carottes, émulsion estragon*

**La betterave V.**

*Déclinaison de betterave, panna cotta, purée pickles et chips, croustillant noisette*

**La Saint Jacques**

*A la plancha, fondue de poireaux moutardée*

**Plat au choix** 45 € à la carte

**La sole entière**

*Facon meunière, écrasé de pomme de terre, beurre citronné*

**Le Cochon à la truffe noire**

*Poitrine grillée, sauce pineau d'Aunis, purée de patate douce et asperge verte*

**Le filet bœuf sarthois ou le homard entier**

*Sauce foie gras, pomme grenailles forestières*

**L'assiette végétarienne à la truffe noire V.**

*Choux farcis aux légumes, quinoa, bouillon thai*

**Fromage / Dessert au choix** 17€ à la carte

**Le Quinté sarthois**

*Brebis, chèvre, cromesquis de gouda et refrain avec salade du jardin*

**Le chariot de fromage**

*Sélection sarthoise et fromages affinés de la maison Beillevaire*

**Le Sequoia chocolat**

*Mousse, cœur et sorbet banane*

**Le cannelé**

*Entremet vanille, caramel et glace cannelé*

**La salade de fruit**

*Fruits frais infusés au bissap, sorbet Granny Smith*

**Le soufflé**

*Au café et glace noisette*

**Le baba**

*Flambé au rhum, sorbet piña colada*

**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

Restaurant  
LE SE  UOIA  
**Menu Gourmand**

90€ 2 entrées-sorbet-plat et dessert  
100€ 2 entrées-sorbet-plat-fromage et dessert

**Première entrée au choix**

**Le foie gras**

*En pressé, chutney fruits exotiques, pain d'épices et gelée rouge*

**Le terre et mer**

*Tartare de saumon fumé et samoussa de rillettes, mesclun et coulis Granny Smith*

**Le Velouté V.**

*Aux lentilles vertes du Puy, crème cacahuètes et crumble*

**Deuxième entrée au choix**

**Les Gambas et caviar français**

*A la plancha, mousseline de carottes, émulsion estragon*

**La betterave V.**

*Déclinaison de betterave, panna cotta, purée pickles et chips, croustillant noisette*

**La Saint Jacques**

*A la plancha, fondue de poireaux moutardée*

**Le sorbet maison du moment**

**Plat au choix**

**La volaille de loué**

*Suprême de poulet farci aux champignons, risotto, crème de morilles*

**Le filet poisson de la criée**

*À la plancha, sauce crustacés, légumes du moment*

**Le canard**

*Magret rôti, crème de cassis, gratin de carottes et légumes confits*

**L'assiette végétarienne a la truffe noire V.**

*Choux farcis aux légumes, quinoa, bouillon thaï*

**La sole entière**

*Facon meunière, écrasé de pomme de terre, beurre citronné*

**Le Cochon à la truffe noire**

*Poitrine grillée, sauce pineau d'Aunis, purée de patate douce et asperges*

**Le filet bœuf sarthois ou le homard entier**

*Sauce foie gras, pomme grenailles forestières*

**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