

Menu Séquoia

60€ entrée - plat - fromage ou dessert

70€ entrée - plat - fromage et dessert

Entrée au choix 17€ a la carte

L'œuf mollet

Crème d'asperges vertes, magret de canard fumé

Le rösti de légumes V.

Emulsion à l'orange safranée

Le saumon

En roulé au fromage frais, sorbet concombre et caviar arënkha

Plat au choix 37€ a la carte

La volaille de Loué

Suprême de poulet cajun croustillant de maïs, pommes dauphines

Le filet de rouget

Grillé servi tiède sur quinoa gourmand à la vinaigrette de framboise

Le cochon

Parmentier d'effiloché de porc barbecue, purée de patate douce

La salade végétarienne V.

Mesclun, quinoa gourmand, pickles et légumes crus

La salade terre

Foie gras, magret de canard fumé, volaille et cromesquis de rillettes

La salade mer

Saumon fumé, homard et gambas

La salade terre et mer

Foie gras, canard fumé, volaille, cromesquis de rillettes, saumon, homard et gambas

Dessert ou fromage au choix 17€ a la carte

Le Quinté sarthois et salade du jardin

Gouda, refrain, chèvre, brebis et mozzarella

Le chariot à fromages

Sélection sarthoise et fromages affinés de la maison Beillevaire à Machecoul

Le Sequoia chocolat

Mousse, groseilles, cœur et glace groseille

L'abricot

Ganache romarin, abricots rôtis et sorbet abricot

La salade de fruits

Fruits frais infusés à la menthe fraîche du jardin, sorbet pêche de vigne

La cerise

Crémeux griotte, meringue, chantilly et lait d'amande, sorbet cerise noire

La fraise

Entremet fraise et citron enrobé Rocher Ruby, sorbet fromage blanc et citron vert

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

Menu Chatelain

70€ entrée - plat - fromage ou dessert

80€ entrée - plat - fromage et dessert

Entrée au choix 20€ a la carte

Le foie gras

Chutney melon basilic, brioche sésame noir

La Foccacia V.

Tomates cerises, mousse meuh'za, courgettes confites

Le homard

A la plancha, purée petit pois, émulsion curry breton

Plat au choix 45€ a la carte

Le filet de bœuf sarthois

Jus réduit, rosace de pomme de terre, légumes confits et champignons

Les ris de veau

Poêlés, tagliatelles de légumes, sauce soja

Le poisson de la criée

Risotto de riz carnaroli aux courgettes, petits légumes, crème orangée et caviar Français

La salade végétarienne V.

Mesclun, quinoa gourmand, pickles et légumes crus

La salade terre

Foie gras, magret de canard fumé, volaille et cromesquis de rillettes

La salade mer

Saumon fumé, homard et gambas

La salade terre et mer

Foie gras, canard fumé, volaille, cromesquis de rillettes, saumon, homard et gambas

Dessert ou fromage au choix 17€ a la carte

Le Quinté sarthois et salade du jardin

Gouda, refrain, chèvre, brebis et mozzarella

Le chariot à fromages

Sélection sarthoise et fromages affinés de la maison Beillevaire à Machecoul

Le Sequoia chocolat

Mousse, groseilles, cœur et glace groseille

L'abricot

Ganache romarin, abricots rôtis et sorbet abricot

La salade de fruits

Fruits frais infusés à la menthe fraîche du jardin, sorbet pêche de vigne

La cerise

Crèmeux griotte, meringue, chantilly et lait d'amande, sorbet cerise noire

La fraise

Entremet fraise et citron enrobé Rocher Ruby, sorbet fromage blanc et citron vert

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

Menu Gourmand

90€ 2 entrées-sorbet-plat, fromage ou dessert

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

Première entrée au choix

Le foie gras

Chutney melon basilic, brioche sésame noir

La Foccacia V.

Tomates cerises, mousse meuh'za, courgettes confites

Le saumon

En roulé au fromage frais, sorbet concombre et caviar arënkha

Deuxième entrée au choix

L'œuf mollet

Crème d'asperges vertes, magret de canard fumé

Le rösti de légumes V.

Emulsion à l'orange safranée

Le homard

A la plancha, purée petit pois, émulsion curry breton

Le sorbet maison du moment

Plat au choix

La volaille de loué

Suprême de poulet cajun croustillant de maïs, pommes dauphines

Le filet de rouget

Grillé servi tiède sur quinoa gourmand à la vinaigrette de framboise

Le cochon

Parmentier d'effiloché de porc barbecue, purée de patate douce

La salade végétarienne V.

Mesclun, quinoa gourmand, pickles et légumes crus

La salade terre et mer

Foie gras, canard fumé, volaille, cromesquis de rillettes, saumon, homard et gambas

Le filet de bœuf sarthois

Jus réduit, rosace de pomme de terre, légumes confits et champignons

Les ris de veau

Poêlés, tagliatelles de légumes, sauce soja

Le poisson de la criée

Risotto de riz carnaroli aux courgettes, petits légumes, crème orangée et caviar Français

La salade terre

Foie gras, magret de canard fumé, volaille et cromesquis de rillettes

La salade mer

Saumon fumé, homard et gambas

La grande dégustation de tous nos desserts en mini

Si le temps vous est compté, merci de nous en informer dès votre arrivée

Prix nets TTC

Restaurant
LE SÉQUOIA

Menu petit prince et princesse

25€ : Entrée et plat ou Plat et dessert

30€ : Entrée, plat et dessert

Entrées au choix

Foie gras de canard
Saumon fumé
Assiette de charcuterie
Assiette de crudités

Plats au choix

Blanc de poulet de Loué
Steak de Boeuf
Jambon blanc
Poisson du jour

Accompagnement au choix

Purée de patate douce
Frites maison
Salade verte du jardin
Petits légumes frais

Desserts aux choix idem aux grands 😊

Nos formules accords met et vin

Accord Menu séquoia et châtelain

27,50€

*3 verres de vin en accord avec votre menu,
Sélectionné par notre chef sommelier*

Accord Menu dégustation

35€

*4 verres de vin en accord avec votre menu
Sélectionné par notre chef sommelier*

**Nouveau : Le Séquoia se déplace à l'extérieur (domicile, entreprise, ...)
pour vos prestations gastronomiques** 😊

La vente à emporter est toujours disponible 😊

Toute l'équipe vous souhaite un excellent passage parmi nous

Ou le quinté sarthois et salade verte

Si le temps vous est compté, merci de nous en informer dès votre arrivée

Prix nets TTC