

Menu Séquoia

60€ : Entrée - Plat - fromage OU dessert

70€ : Entrée - Plat - fromage ET dessert

Entrée au choix (17€ à la carte)

Le saumon gravlax

Tartelette avoine et sarrasin, crème de raifort

Le velouté de butternut V.

Noisettes torréfiées, crème praliné

Les gambas

A la plancha, épeautre au chorizo, émulsion romarin

La dégustation « Séquoia » Supplément de 10€

Le saumon gravlax, le velouté de butternut et les gambas en « mini »

Plat au choix (37€ à la carte)

La volaille de Loué

En ballotine, pommes et marrons rôtis, crème de champignons

Le filet de poisson du jour

A la plancha, sauce mandarine et safran, petits légumes du moment

Crumble végétarien V.

Aux légumes du potager, sauce à la truffe

La joue de porc

Echalotes confites, polenta pont neuf, sauce moutarde à l'ancienne

Dessert ou fromage au choix (17€ à 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 Séquoia chocolat

Mousse, cœur et glace passion

La salade de fruits

Fruits frais infusés à la verveine, sorbet poire

Le Pop-corn

Choux, crème et glace pop-corn

L'agrume

Ganache yuzu, cœur sudachi, sorbet fromage blanc et citron vert

Le soufflé au chocolat

Glace noisettes caramélisées

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 Châtelain

70€ Entrée - Plat - Fromage OU Dessert

80€ Entrée – Plat - Fromage ET Dessert

Entrée au choix (20€ à la carte)

Le foie gras frais

En macaron chutney pomme, ananas poivré

Le houmous de betteraves V.

Citron vert, tuile de sésame noir

L'œuf espuma et caviar Français

Emulsion truffe et moelleux champignons

La dégustation « châtelain » Supplément de 10€

Le foie gras, le houmous et l'œuf caviar en « mini »

Plat au choix (45€ à la carte)

Le filet de bœuf sarthois

Sauce morilles, croustillant de pomme de terre rôtie, légumes confits

Le Lapin

Râble aux écrevisses, espuma de roquette, mousseline de patate douce

Le Risotto de pâtes V.

Asperges et sauce à la truffe

Le filet de Saint Pierre

Snacké, risotto de pâtes aux asperges, sauce mandarine et safran

Dessert ou fromage au choix (17€ à 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 Séquoia chocolat

Mousse, cœur et glace passion

La salade de fruits

Fruits frais infusés à la verveine, sorbet poire

Le Pop-corn

Choux, crème et glace pop-corn

L'agrume

Ganache yuzu, cœur sudachi, sorbet fromage blanc et citron vert

Le soufflé au chocolat

Glace noisettes caramélisées

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

1^{ère} Dégustation

Le saumon gravlax

Tartelette avoine et sarrasin, crème de raifort

Le velouté de butternut V.

Noisettes torréfiées, crème praliné

Les gambas

A la plancha, épeautre au chorizo, émulsion romarin

2^{ème} Dégustation

Le foie gras frais

En macaron chutney pomme, ananas poivré

Le houmous de betteraves V.

Citron vert, tuile de sésame noir

L'œuf espuma et caviar Français

Emulsion truffe et moelleux champignons

La pause glacée

Plat au choix

La volaille de Loué

En ballotine, pommes et marrons rôtis, crème champignons

Le filet de poisson du jour

A la plancha, sauce mandarine et safran, petits légumes

Crumble végétarien V.

Aux légumes du potager, sauce à la truffe

La joue de porc

Echalotes confites, polenta, sauce moutarde à l'ancienne

Le filet de bœuf sarthois

Sauce morilles, croustillant de pomme de terre, légumes

Le Lapin

Râble aux écrevisses, espuma de roquette, patate douce

Le Risotto de pâtes V.

Asperges et sauce à la truffe

Le filet de Saint Pierre

Snacké, risotto de pâtes aux asperges, sauce mandarine safran

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

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
- Velouté de butternut

Plats au choix

- Bâton de blanc de poulet de Loué
- Emincé de filet de boeuf
- Jambon blanc
- Filet de poisson blanc du jour
- Assiette végétarienne

Accompagnements au choix

- Risotto de pâtes
- Frites maison
- Salade verte du jardin
- Petits légumes frais
- Pomme de terre rôtie

Desserts aux choix idem aux grands 😊

Nos formules accords met et vin

Accord Menu séquoia et châtelain

30€

*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*

Le Séquoia se déplace à l'extérieur pour vos prestations gastronomiques.

(Domicile, entreprise, gîte, salle des fêtes....)

La vente à emporter est toujours disponible 😊

Toute l'équipe vous souhaite un excellent passage parmi nous

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

Prix nets TTC