

Menu Séquoia

70€ Entrée - Plat - Dessert ou Fromage

Entrée au choix (17€ à la carte)

Le Saumon fumé

En tartare, tzatzíki de concombres

Le velouté de patate douce pourpre

Emulsion et sablé à la noisette torréfiée V.

Les rillettes du Mans en croquant de sarrasin

Crème moutarde à l'ancienne, pomme acidulée

La dégustation « Séquoia » (Supplément de 5€)

Le saumon fumé, le velouté de patate douce et les rillettes en « mini »

Plat au choix (40€ à la carte)

La volaille de Loué

En ballotine truffée, risotto de pâtes aux carottes

Le veau

Paleron cuit à basse température, panais, sauce porto rouge

Le croustillant aux légumes

Emulsion orange et safran V.

Le filet de poisson de la criée, caviar français

Ecrasé de pomme de terre aux herbes, petits légumes, sauce à l'oseille

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

Le quinté sarthois et salade verte 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

Cœur à la pomme, sirop d'érable, glace dulcèy

La salade de fruits

Fruits frais infusés à la vanille, sorbet ananas

La violette

Biscuit madeleine citron, crème et sorbet violette

Le soufflé au yuzu

Crème glacée au sésame noir

Le cigare en « trompe l'œil »

Dessert à la noisette, crème fumée, glace noisette

La grande dégustation (supplément 10€)

Tous les desserts en « mini »

Si le temps vous est compté, merci de nous en informer dès votre arrivée ou plus vite ☺

Prix nets TTC

Menu Châtelain

80€ Entrée - Plat - Dessert ou Fromage

Entrée au choix (20€ à la carte)

Le foie gras de canard

Servi froid, condiment d'oignons rouges, toast 4 épices

Le cannelé aux légumes

Panacotta aux herbes du jardin V.

Le homard

Snacké à la plancha, purée de petit pois, écume de menthe fraîche

La dégustation « Châtelain » (supplément de 10€)

Le foie gras, le cannelé et le homard en « mini »

Plat au choix (45€ à la carte)

Le filet de bœuf sarthois

Pommes de terre rôties, légumes, sauce morilles

Le canard

Magret rôti, jus à l'ail noir, tatin de chou rouge

Le croustillant aux légumes

Emulsion orange et safran V.

La sole grillée

Façon meunière, écrasé de pommes de terre aux herbes, sauce citron

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

Le quinté sarthois et salade verte 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

Cœur à la pomme, sirop d'érable, glace dulcey

La salade de fruits

Fruits frais infusés à la vanille, sorbet ananas

La violette

Biscuit madeleine citron, crème et sorbet violette

Le soufflé au yuzu

Crème glacée au sésame noir

Le cigare en « trompe l'œil »

Dessert à la noisette, crème fumée, glace noisette

La grande dégustation (supplément 10€)

Tous les desserts en « mini »

Si le temps vous est compté, merci de nous en informer dès votre arrivée ou plus vite 😊

Prix nets TTC

Menu Gourmand

100€

1^{ère} Dégustation

(les 3 entrées du menu séquoia en mini)

Le saumon fumé

En tartare, tzatzíki de concombres

Le velouté de patate douce pourpre

Emulsion et sablé à la noisette torréfiée V.

Les rillettes du Mans en croquant de sarrasin

Crème moutarde à l'ancienne, pomme acidulée

2^{ème} Dégustation

(les 3 entrées du menu châtelain en mini)

Le foie gras de canard

Servi froid, condiment d'oignons rouges, toast 4 épices

Le cannelé aux légumes

Panacotta aux herbes du jardin V.

Le homard

Snackée à la plancha, purée de petit pois, écume de menthe fraîche

La pause glacée

Plat au choix

La volaille de Loué

En ballotine truffée, risotto de pâtes aux carottes

Le veau

Paleron cuit à basse température, panais, sauce porto rouge

Le croustillant aux légumes

Emulsion orange et safran V.

Le filet de bœuf sarthois

Pommes de terre rôties, légumes, sauce morilles

Le canard

Magret rôti, jus à l'ail noir, tatin de chou rouge

Le filet de poisson de la criée, caviar français

Ecrasé de pomme de terre aux herbes, petits légumes, sauce à l'oseille

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

OU

Le quinté sarthois, salade verte (Gouda, refrain, chèvre, brebis et mozza)

Ou

Le chariot à fromages (affinés de la maison Beillevaire)

Si le temps vous est compté, merci de nous en informer dès votre arrivée ou plus vite 😊

Prix nets TTC

😊 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 charcuterie
- Assiette de crudités

Plats au choix

- Blanc de poulet de Loué
- Steak de bœuf émincé (filet sarthois)
- Jambon blanc
- Filet de poisson blanc du jour

Accompagnements au choix

- Risotto de pâtes aux carottes
- Frites maison
- Salade verte du jardin
- Petits légumes frais
- Ecrasé de pomme de terre

Desserts au choix idem aux grands 😊

Le quinté sarthois et salade verte 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

Cœur à la pomme, sirop d'érable, glace dulcey

La salade de fruits

Fruits frais infusés à la vanille, sorbet ananas

La violette

Biscuit madeleine citron, crème et sorbet violette

Le soufflé au yuzu

Crème glacée au sésame noir

Le cigare en « trompe l'œil »

Dessert à la noisette, crème fumée, glace noisette

La sélection de sorbet et glace

Ananas, sésame noir, chocolat, violette et noisette

Si le temps vous est compté, merci de nous en informer dès votre arrivée ou plus vite 😊

