

# Menu Séquoia

65€ Entrée - Plat – Dessert ou Fromage

## Entrée au choix (17€ à la carte)

### **Le saumon fumé**

*A la vanille, mousse orange, tuiles au sarrasin*

### **Le velouté de champignons**

*« Cappuccino » en trompe l'œil, crème fouettée fève de tonka*

### **La rilette du Mans**

*En cromesquis, mesclun, pickles, vinaigrette de cidre à l'huile de noix*

### **La dégustation « Séquoia »** (Supplément de 5€)

*Le saumon, le velouté de champignons et la rilette en « mini »*

## Plat au choix (39€ à la carte)

### **La volaille de Loué**

*Filet de poulet, risotto de pâtes aux champignons, sauce aux raisins*

### **Le filet mignon de cochon**

*Croûte de persil, mousseline de panais et carottes, jus porcine*

### **Les gnocchis V.**

*Aux 3 carottes, sauce safran sarthois et sauge du jardin*

### **Le poisson selon la pêche et caviar français**

*Fondue de poireaux, petits légumes et beurre d'agrumes*

## Dessert ou fromage au choix (17€ 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 aux agrumes**

*Mousse Yuzu, cœur Kumquat, sorbet mandarine*

### **La salade de fruits**

*Fruits frais infusés à l'hibiscus, sorbet kiwi*

### **Le chocolat**

*Entremet chocolat Oqo noir 73%, sauce au piment d'Espelette, crème glacée chocolat*

### **La mûre**

*« Caviar » en trompe l'œil, billes à la mûre, granité de sureau*

### **La pomme**

*Façon tatin, beignet de glace à la vanille*

### **La grande dégustation** (supplément 10€)

*Tous les desserts en « mini »*

# Menu Châtelain

75€ Entrée - Plat – Dessert ou Fromage

## Entrée au choix (19€ à la carte)

### **Le foie gras de canard**

*Cuisiné au Jasnières, poires pochées, pain d'épices grillé*

### **Le chou fleur**

*« Cheese cake » en trompe l'œil, écrasé de chou fleur Philadelphia, sablé noisette*

### **Le homard à la plancha**

*Mousseline de patate douce, émulsion au thym du jardin*

### **La dégustation « Châtelain »** (supplément de 10€)

*Le foie gras, le chou fleur et le homard en « mini »*

## Plat au choix (45€ à la carte)

### **Le filet de bœuf sarthois façon Rossini**

*Escalopée de foie gras, crosquis de pomme de terre, sauce truffe*

### **Le ris de veau poêlé**

*Sauce moutarde et café, échalotes confites, courge rôtie*

### **Les gnocchis V. à la truffe**

*3 variétés de carottes, sauce safran sarthois et sauge du jardin*

### **Les Saint Jacques**

*A la plancha, fondue de poireaux, beurre d'agrumes et caviar français*

## Dessert ou fromage au choix (17€ 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 aux agrumes**

*Mousse Yuzu, cœur Kumquat, sorbet mandarine*

### **La salade de fruits**

*Fruits frais infusés à l'hibiscus, sorbet kiwi*

### **Le chocolat**

*Entremet chocolat Ogo noir 73%, sauce au piment d'Espelette, crème glacée chocolat*

### **La mûre**

*« Caviar » en trompe l'œil, billes à la mûre, granité de sureau*

### **La pomme**

*Façon tatin, beignet de glace à la vanille*

### **La grande dégustation** (supplément 10€)

*Tous les desserts en « mini »*

# Menu Gourmand

100€

## 1<sup>ère</sup> Dégustation (entrées du menu Séquoia en mini)

### **Le saumon fumé**

*A la vanille, mousse orange, tuiles au sarrasin*

### **Le velouté de champignons**

*« Cappuccino » en trompe l'œil, crème fouettée fève de tonka*

### **La rilette du Mans**

*En cromesquis, mesclun, pickles, vinaigrette de cidre à l'huile de noix*

## 2<sup>ème</sup> Dégustation (entrées du menu Chatelain en mini)

### **Le foie gras de canard**

*Cuisiné au Jasnières, poires pochées, pain d'épices grillé*

### **Le chou fleur**

*« Cheese cake » en trompe l'œil, écrasé de chou fleur Philadelphia, sablé noisette*

### **Le homard à la plancha**

*Mousseline de patate douce, émulsion au thym du jardin*

## La pause glacée

## Plat au choix

### **La volaille de Loué**

*Filet de poulet, risotto de pâtes aux champignons, sauce aux raisins*

### **Le filet mignon de cochon**

*Croûte de persil, mousseline de panais et carottes, jus porc*

### **Les gnocchis V.**

*Aux 3 carottes, sauce safran sarthois et sauge du jardin*

### **Le filet de bœuf sarthois façon Rossini**

*Escalopé de foie gras, cromesquis de pomme de terre, sauce truffe*

### **Le ris de veau poêlé**

*Sauce moutarde et café, échalotes confites, courge rôtie*

### **Les Saint Jacques**

*A la plancha, fondue de poireaux, beurre d'agrumes et caviar français*

## La grande dégustation de dessert (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)

# 😊 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
- Salade végétarienne

### Accompagnements au choix

- Risotto de pâtes aux champignons
- Frites maison
- Salade verte du jardin
- Petits légumes frais
- Ecrasé Pomme de terre
- Gratin dauphinois

### Desserts au choix idem aux grands 😊

- **Le quinté sarthois et salade verte du jardin**

- **Le chariot à fromages**

- **Le Séquoia aux agrumes**

*Mousse Yuzu, cœur Kumquat, sorbet mandarine*

- **La salade de fruits**

*Fruits frais infusés à l'hibiscus, sorbet kiwi*

- **Le chocolat**

*Entremet chocolat Oqo noir 73%, sauce au piment d'Espelette, crème glacée chocolat*

- **La mûre**

*« Caviar » en trompe l'œil, billes à la mûre, granité de sureau*

- **La pomme**

*Façon tatin, beignet de glace à la vanille*

**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 ?**

**Menu Séquoia ou Châtelain**

30€

**Menu Gourmand**

40€

*3 verres de vin en accord avec vos mets*

*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 2024 « les Salons du Séquoia »**

Nouveau Nouveau Nouveau Nouveau Nouveau Nouveau Nouveau Nouveau Nouveau Nouveau Nouveau Nouveau Nouveau Nouveau Nouveau Nouveau Nouveau Nouveau Nouveau Nouveau Nouveau Nouveau Nouveau Nouveau Nouveau Nouveau Nouveau Nouveau Nouveau

**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 . . . )**

Nouveau Nouveau Nouveau Nouveau Nouveau Nouveau Nouveau Nouveau Nouveau Nouveau Nouveau Nouveau Nouveau Nouveau Nouveau Nouveau Nouveau Nouveau Nouveau Nouveau Nouveau Nouveau Nouveau Nouveau Nouveau Nouveau Nouveau Nouveau Nouveau

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

R e s t a u r a n t

LE SE  UOIA

*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)