

# Menu Séquoia

65€ Entrée - Plat – Dessert ou Fromage

## Entrée au choix (17€ à la carte)

### **Le saumon fumé**

*En dés, mousse verveine, citron confit*

### **Le velouté de carottes V.**

*Croustillant persillé, crème parmesan*

### **Le samoussa d'agneau**

*Mesclun, pickles, caramel de balsamique*

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

*Le saumon, le velouté de carottes et le samoussa d'agneau en « mini »*

## Plat au choix (40€ à la carte)

### **La volaille de Loué**

*En ballotine aux fruits secs, jus corsé, tarte fine aux champignons*

### **La noix de veau**

*Rôtie, purée de choux fleur, sauce girolles*

### **L'arancini à la truffe**

*Boulettes de riz et légumes panées, cœur tomate confite*

### **Le turbot soufflé**

*Caviar français, petits légumes, coulis aux herbes aromatiques du jardin*

## 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 exotique**

*Mousse coco, cœur passion, sorbet banane*

### **La salade de fruits**

*Fruits frais infusés à la verveine, sorbet pomme verte*

### **Le chocolat**

*Carottes « en trompe l'œil », coque chocolat blanc, ganache chocolat noir, glace grué cacao*

### **Le café**

*Coque en chocolat noir, biscuit moelleux à la noisette, glace café et noisette*

### **La poire rôtie**

*Au miel et cardamome, sorbet à la poire*

### **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

75€ Entrée - Plat – Dessert ou Fromage

## Entrée au choix (20€ à la carte)

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

*Servi froid, au Jasnières, vanillé, pain perdu brioché, coulis mangue*

### **Le « Paris Brest » en trompe l'œil**

*Mousse de pois chiches, champignons, tartare de légumes*

### **La Saint Jacques**

*Snackée à la cacahuète, mousseline potimarron, émulsion granny Smith*

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

*Le foie gras, le Paris Brest et la St Jacques en « mini »*

## Plat au choix (45€ à la carte)

### **Le filet de bœuf sarthois**

*A la truffe, pommes dauphines, petits légumes, sauce foie gras*

### **Le lièvre à la royale**

*Tagliatelles, escalopée de foie gras.*

### **L'arancini à la truffe**

*Boulettes de riz et légumes panées, cœur tomate confite*

### **Le homard entier grillé**

*Risotto de pâtes aux herbes du jardin, mayonnaise paprika fumé*

## 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 exotique**

*Mousse coco, cœur passion, sorbet banane*

### **La salade de fruits**

*Fruits frais infusés à la verveine, sorbet pomme verte*

### **Le chocolat**

*Carottes « en trompe l'œil », coque chocolat blanc, ganache chocolat noir, glace grué cacao*

### **Le café**

*Coque en chocolat noir, biscuit moelleux à la noisette, glace café et noisette*

### **La poire rôtie**

*Au miel et cardamome, sorbet à la poire*

### **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<sup>ère</sup> Dégustation

(les 3 entrées du menu séquoia en mini)

### **Le saumon fumé**

*En dés, mousse verveine, citron confit*

### **Le velouté de carottes V.**

*Croustillant persillé, crème parmesan*

### **Le samoussa d'agneau**

*Mesclun, pickles, caramel de balsamique*

## 2<sup>ème</sup> Dégustation

(les 3 entrées du menu châtelain en mini)

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

*Servi froid, au Jasnières, vanillé, pain perdu brioché, coulis mangue*

### **Le « Paris Brest » en trompe l'œil**

*Mousse de pois chiches, champignons, tartare de légumes*

### **La Saint Jacques**

*Snackée à la cacahuète, mousseline potimarron, émulsion granny Smith*

## La pause glacée

## Plat au choix

### **La volaille de Loué**

*En ballotine aux fruits secs, jus corsé, tarte fine aux  
champignons*

### **La noix de veau**

*Rôtie, purée de choux fleur, sauce girolles*

### **L'arancini à la truffe**

*Boulettes de riz et légumes panées, cœur tomate confite*

### **Le filet de bœuf sarthois**

*A la truffe, pommes dauphines, petits légumes, sauce foie gras*

### **Le demi homard grillé**

*Risotto de pâtes aux herbes du jardin, mayonnaise paprika fumé*

### **Le turbot soufflé**

*Caviar français, légumes, coulis aux herbes aromatiques du jardin*

## 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 herbes du jardin
- Frites maison
- Salade verte du jardin
- Petits légumes frais
- Pommes dauphines
- Tagliatelles

### Desserts aux 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 exotique**

*Mousse coco, cœur passion, sorbet banane*

#### **La salade de fruits**

*Fruits frais infusés à la verveine, sorbet pomme verte*

#### **Le chocolat**

*Carottes « en trompe l'œil », coque chocolat blanc, ganache chocolat noir, glace grué cacao*

#### **Le café**

*Coque en chocolat noir, biscuit moelleux à la noisette, glace café et noisette*

#### **La poire rôtie**

*Au miel et cardamome, sorbet à la poire*

#### **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

