

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^{ère} 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^{ème} 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

