

# Menu Séquoia

65€ Entrée - Plat – Dessert ou Fromage

## Entrée au choix (17€ à la carte)

### **Le saumon mi-cuit**

*Carpaccio de betterave, sarrasin torréfié, mayonnaise miel et estragon*

### **Le crémeux de courgettes**

*Servi froid, mousse de brebis, crackers aux deux sésames*

### **Les escargots persillés**

*Poêlés aux fèves et feuilles de livèche*

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

*Le saumon, le crémeux de courgette et les escargots en « mini »*

## Plat au choix (39€ à la carte)

### **La volaille de Loué**

*Filet de poulet sauce aux poivres fumés, risotto de pâtes et courgettes*

### **Le duo d'agneau**

*Au thym, caviar d'aubergine, coulis provençal*

### **La salade végétarienne V.**

*Billes de melon, fèves, tartare et tempura de légumes, mayonnaise curry breton*

### **Le poisson selon la pêche**

*Petits légumes du moment, émulsion à la fleur de cerisier et caviar français*

### **Les grandes salades d'été au choix :**

#### **La Salade Terre**

*Foie gras, blanc de poulet, canard fumé*

*Mayonnaise maison au curry breton*

#### **La Salade Mer**

*Saumon fumé, homard, gambas*

*Mayonnaise maison au curry breton*

#### **La Salade Terre et Mer**

*Foie gras, blanc de poulet, canard fumé, saumon fumé, homard, gambas*

*Mayonnaise maison au curry breton*

## 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 chocolat**

*Mousse, cœur et sorbet cerise*

### **La salade de fruits**

*Fruits frais infusés à la menthe du jardin, sorbet melon*

### **La framboise et pistache**

*Crème pistache, cœur et sorbet framboise*

### **La rhubarbe et fraise**

*Compotée de rhubarbe, entremet et sorbet fraise*

### **L'œuf à la coque en « trompe l'œil »**

*Jaune à l'abricot, blanc au yaourt, sorbet abricot*

### **La sélection de sorbets**

*Cerise, melon, framboise, fraise et abricot*

### **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 frais de canard**

*Billes de melon, crumble au romarin*

### **La pêche en « trompe l'œil »**

*Mousse mozzarella cœur tomate, basilic*

### **Le homard à la plancha**

*Tartare de légumes de saison, émulsion crustacés*

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

*Le foie gras, la pêche et le homard en « mini »*

## Plat au choix (45€ à la carte)

### **Le filet de bœuf sarthois à la truffe**

*Gratin dauphinois, jus corsé au vin rouge*

### **Le ris de veau poêlé**

*Sauce foie gras, asperges vertes et champignons sauvages*

### **La salade végétarienne V.**

*Billes de melon, fèves, tartare et tempura de légumes, mayonnaise curry breton*

### **La sole « façon meunière »**

*Beurre citronné, écrasé de pomme de terre aux herbes*

### **Les grandes salades d'été au choix :**

#### **La Salade Terre**

*Foie gras, blanc de poulet, canard fumé*

*Mayonnaise maison au curry breton*

#### **La Salade Terre et Mer**

*Foie gras, blanc de poulet, canard fumé, saumon fumé, homard, gambas*

*Mayonnaise maison au curry breton*

#### **La Salade Mer**

*Saumon fumé, homard, gambas*

*Mayonnaise maison au curry breton*

## 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 chocolat**

*Mousse, cœur et sorbet cerise*

### **La salade de fruits**

*Fruits frais infusés à la menthe du jardin, sorbet melon*

### **La framboise et pistache**

*Crème pistache, cœur et sorbet framboise*

### **La rhubarbe et fraise**

*Compotée de rhubarbe, entremet et sorbet fraise*

### **L'œuf à la coque en « trompe l'œil »**

*Jaune à l'abricot, blanc au yaourt, sorbet abricot*

### **La sélection de sorbets**

*Cerise, melon, framboise, fraise et abricot*

### **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 mi-cuit**

*Carpaccio de betterave, sarrasin torréfié, mayonnaise miel et estragon*

### **Le crémeux de courgettes**

*Servi froid, mousse de brebis, crackers aux deux sésames*

### **Les escargots persillés**

*Poêlés aux fèves et feuilles de livèche*

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

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

*Billes de melon, crumble au romarin*

### **La pêche en « trompe l'œil »**

*Mousse mozzarella cœur tomate, basilic*

### **Le homard à la plancha**

*Tartare de légumes de saison, émulsion crustacé*

## La pause glacée

## Plat au choix

### **La volaille de Loué**

*Poivres fumés, risotto de pâtes et courgettes*

### **Le duo d'agneau**

*Au thym, caviar d'aubergine, coulis provençal*

### **La salade végétarienne V.**

*Mayonnaise curry breton*

### **Le filet de bœuf sarthois à la truffe**

*Gratin dauphinois, jus corsé au vin rouge*

### **Le ris de veau poêlé**

*Sauce foie gras, asperges vertes et champignons*

### **La sole « façon meunière »**

*Beurre citronné, écrasé de pomme de terre aux herbes*

## 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)

# 😊 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 courgettes
- Frites maison
- Salade verte du jardin
- Petits légumes frais
- Ecrasé Pomme de terre
- Gratin dauphinois

### Desserts aux choix idem aux grands 😊

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

- **Le chariot à fromages**

- **Le Séquoia chocolat**  
Mousse, cœur et sorbet cerise
- **La salade de fruits**  
Fruits frais infusés à la menthe du jardin, sorbet melon
- **La framboise et pistache**  
Crème pistache, cœur et sorbet framboise
- **La rhubarbe et fraise**  
Compotée de rhubarbe, entremet et sorbet fraise
- **L'œuf à la coque en « trompe l'œil »**  
Jaune à l'abricot, blanc au yaourt, sorbet abricot
- **La sélection de sorbets**  
Cerise, melon, framboise, fraise et abricot
- **La grande dégustation (supplément 10€)**  
Tous les desserts en « mini »

## 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€

3 verres de vin en accord avec vos mets

**Menu Gourmand**

35€

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

**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

*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)