



LA CARTE DU DOMAINE

Le Sequoia, Certifié Table Remarquable

Chef de Cuisine, **Patrick BARDOULET**

La Formule Entrée-Plat-Dessert à **45€**

La Formule Entrée-Plat à **35€** / La Formule Plat-Dessert à **31€**

Formules Valables du Dimanche Soir au Vendredi Midi

- LES ENTRÉES - 14€

Crèmeux de Haddock Fumé, Tourteau, "Faux Oignons Brûlés", Citron



Carpaccio de Boeuf, Artichaut Tige & Foie Gras



Velouté d'Artichaut, Granola aux Fruits Secs & Faisselle



Asperge Blanche Française, Choux-Fleurs à la Vanille, Livèche & Chips de Lard

- LES PLATS - 23€



Poitrine de Porc Confité et Poulpe, Choux Truffé, Galette Croustillante, Passion



Paleron de Veau à la Sauge, Abricot, Purée de Cèpes et Petits Pois Ecrasés, Jus

Filet de Boeuf Façon Rossini, Tubercules Fumées, Champignons de Couche & Pinot Noir
(supplément de 5€)

Filet de Canette aux Fruits à Coque et Caramel d'Epices, Petit Epeautre et Mini-Carottes



Filet de Daurade, Fregola aux Tomates Confites, Carottes au Curry & Emulsion
à la Noix de Coco

- LES DESSERTS - 10€



Assiette de Fromages Affinés, Chutney



Gâteau Moelleux au Caramel Anglais, Glace Vanille

Fraise Gariguette, Gel de Vin Rouge, Sorbet Fraise, Crèmeux au Chocolat Blanc



Ganache au Chocolat Noir, Glace à la Mangue & Sabayon au Rhum Brun

Café Gourmet en Harmonie Sucrée (*supplément de 3€*)



: Inclus dans les forfaits Soirée Etape.

Si choix hors logo Soirée Etape, prévoir un supplément de 3 à 5€.