

L'hiver...

Cette saison j'ai souhaité vous faire partager mes souvenirs d'enfance :

Chocolat, Noisette, Caramel mou au miel et à la cannelle, Sablés bretons au sel de Guérande et pâtes de fruits rouges comme un goûter au retour de l'école .

Laissez-vous tenter par des cadeaux, des tartes aux mandarines et des soufflés réconfortants ...

Desserts

Cadeau au chocolat

Cœur coulant à la rose (supplément : 4 euros)



Tarte aux mandarines

Mandarines poêlées, croustillant, jus au porto et opaline



Millefeuille d'ananas en 3 textures

En chips, en mousse et caramélisées



Soufflé châtaigne

Crème de châtaigne, rhum vieux



Assortiment de desserts

Sélectionnés par le chef pâtissier



Assortiment de glaces ou sorbets

Faits maisons à la pulpe de fruits frais



Notre sommelier est à votre disposition

pour vous faire découvrir nos

« Vins de desserts »

Cafés Grands Crus

Café Milano 3,50 €

Café moka d'Ethiopie (fin, fruité) 5,00 €

Café du San Salvador (frais et acidulé) 5,00 €

Café du Costa Rica (corsé et acidulé) 5,00 €

Café de Nouvelle Guinée Papouasie (parfumé) .. 5,00 €

Thés Grands Crus

Thé 3,50 €

Thé Mariage Frères Mandarin (jasmin) 5,00 €

Thé Mariage Frères Empereur (fumé) 5,00 €

Thé Mariage Frères Himalaya (nature) 5,00 €

Thé Mariage Frères Impérial (Earl Grey) 5,00 €

Digestifs

La carte des digestifs est à votre disposition

à partir de 7,00 €

Le domaine des séquoias Restaurant et Hôtel est non fumeur.

Un espace fumeur vous est réservé à l'extérieur face au parc.

L'ensemble des plats a été préparé par les chefs : Eric Jambon, Bertrand Tholin, Ryan Aucagne,, Julien Bogey et leurs commis

***Les prix sont affichés TTC (tva 19,6%). *Un salon particulier pouvant accueillir 20 personnes est à votre disposition**