



Restaurant Le Sévigné

Château de la Perrière

Histoire

Le Château de la Perrière est l'un des plus importants édifices construits en Maine-et-Loire au XVIII^e siècle. Le château, patrimoine d'Anjou, fut classé Monument Historique en 1983. Situé sur le domaine du Golf d'Avrillé, près de la ville d'Angers, il a ouvert ses portes au grand public en 2008 après 26 années de rénovation.

Sur une surface totale de 2000 m², il peut accueillir jusqu'à 450 personnes pour une manifestation d'envergure. Il met à votre disposition 7 salles de réception, 10 salles de réunion communicantes et modulables, 3000 m² de jardins et 1 chapelle. L'édifice actuel date du XVII^e siècle. Il fut édifié, sur les structures d'une ancienne demeure seigneuriale du XIII^e siècle, par la riche famille Goddes de Varennes qui en fit l'acquisition en 1603. François Goddes de Varennes (1643†1701) acheva en 1699 l'agrandissement du château que son père Charles-François Goddes de Varennes (1593†1680) avait fait réaliser. La propriété resta entre les mains de cette famille Goddes de Varennes jusqu'au début du XIX^e siècle, puis changea de patronyme tout en restant dans le giron familial, jusqu'au XX^e siècle.

Dans son château qui n'a pas subi de transformations extérieures depuis la fin des travaux en 1699, François II Goddes de Varennes, très bien considéré à la cour du Roi Soleil, espérait, dit-on, le recevoir. Si Louis XIV ne vint pas à Avrillé, la Perrière reçut toutefois la Marquise de Sévigné !

Le Château est devenu un lieu d'exception pour la réception d'événements professionnels et familiaux.

Dans le corps principal ont pris place un restaurant, des salles de réception et des salles de séminaire ouvertes à tous.

Après 26 ans de travaux (1982-2008) sous la responsabilité de la ville d'Avrillé alors propriétaire, le château a été vendu le 31 Août 2018 à La Grande Maison Younan Collection qui exploite le lieu en conservant la même utilité.



Restaurant Le Sévigné

Château de la Perrière

Entrées



Parfait de foies blonds maison au Porto, chutney d'échalotes..... 12.00 €

Tartare de légumes de saison à l'œuf cassé, crème de carotte au curry..... 12.00 €

Blancs d'encornets snackés sur une caponata aux pignons de pin,
coulis de tomate cerise..... 13.00 €

Gravlax de saumon Bömlo, salade de mangue et wakamé, tarama et perle yuzu 19.00 €

Mixé de « filet de Rouge des Prés » et « Fine de Clair », sauce cresson et
espuma d'huître..... 20.00 €



Restaurant Le Sévigné

Château de la Perrière

Poissons



| | |
|--|---------|
| Pavé de maigre en croûte d'orge, sauce à la bière blanche Angevine, crémoux de carotte | 20.00 € |
| Filet de sandre au beurre blanc, fondue de poireaux aux baies poivrées, et asperges vertes..... | 26.00 € |

Viandes



| | |
|--|---------|
| Carré de jeune porcelet rôti au miel de châtaignier, polenta et jeunes légumes..... | 19.00 € |
| Filet de canette aux baies de cassis, quinoa et brocolis, sauce à la crème de cassis | 19.50 € |
| T. Bone de veau à la crème d'Isigny et truffes, riz vénéré et pleurotes | 25.00 € |



Restaurant Le Sévigné

Château de la Perrière

Fromages



Assiette de fromages de nos provinces 7.00€

Desserts

A commander en début de repas



Tatin de rhubarbe et sablé breton, coulis de mangue 10.00 €

Spéculoos aux fraises, ganache chocolat blanc et verveine 10,50 €

Ananas rôti, sauce fruits de la passion et glace noix de coco..... 10,50 €

Café gourmand 12.00 €

Baklava aux pistaches et canneberges, glace au Halva maison 12,50 €

Dôme au chocolat Ruby, cœur framboise et citron Kalamansi, tuile filet..... 13.00 €



Restaurant Le Sévigné

Château de la Perrière

Menu Perrière

32 € sans fromage

37 € avec fromage

Parfait de foies blonds au Porto, chutney d'échalotes

ou

Tartare de légumes de saison à l'œuf cassé, crème de carotte au curry

ou

Blancs d'encornets snackés sur une caponata aux pignons de pin, coulis de tomate cerise



Carré de jeune porcelet rôti au miel de châtaignier, polenta et jeunes légumes

ou

Filet de canette aux baies de cassis, quinoa et brocolis, sauce à la crème de cassis

ou

Pavé de maigre en croûte d'orge, sauce à la bière blanche Angevine, crémeux de carotte



Tatin de rhubarbe et sablé breton, coulis de mangue

ou

Spéculoos aux fraises, ganache chocolat blanc et verveine

ou

Ananas rôti, sauce fruits de la passion et glace noix de coco



Restaurant Le Sévigné

Château de la Perrière

Menu Madame de Sévigné

42 € sans fromage

47 € avec fromage

Gravlax de saumon Bömlo, salade de mangue et wakamé, tarama et perle yuzu

ou

Mixé de « filet de Rouge des Prés » et « Fine de Clair », sauce cresson et espuma d'huître



T. Bone de veau à la crème d'Isigny et truffes, riz vénéré et pleurotes

ou

Filet de sandre au beurre blanc, fondue de poireaux aux baies poivrées et asperges vertes



Dôme au chocolat Ruby, cœur framboise et citron Kalamansi, tuile filet

ou

Baklava aux pistaches et canneberges, glace au Halva maison

ou

Café gourmand



Restaurant Le Sévigné

Château de la Perrière

Offres du Jour

(Hors dimanche, soir et jour férié)

Menu du jour

Entrée, Plat ou Plat, Dessert : 19.50€

Entrée, Plat, Dessert : 25€



Entrée du jour : 6.50€



Plat du jour : 14.50€



Dessert du jour : 6.00€

Prix TTC, service compris

Menu hors boisson



Restaurant Le Sévigné

Château de la Perrière

Menu des petites princesses et des petits princes

15,00 € entrée, plat et dessert

10,00 € entrée et plat *ou* plat et dessert

Brochette de tomate et mozzarella

Ou

Rillettes de saumon



Hamburger

Ou

Filet de poisson du jour

Garniture :

Frites ou légumes de saison



Glace (2 boules)

Ou

Mi-cuit au chocolat