



# *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<sup>e</sup> 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 sous la responsabilité de la ville d'Avrillé alors propriétaire.

Il fut édifié, sur les structures d'une ancienne demeure seigneuriale du XIII<sup>e</sup> 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<sup>e</sup> siècle, puis changea de patronyme tout en restant dans le giron familial, jusqu'au XX<sup>e</sup> 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'évènements professionnels et familiaux. Sur une surface totale de 2000 m<sup>2</sup>, il peut accueillir jusqu'à 450 personnes. Il met à votre disposition 7 salles de réception, sa Chapelle, 10 salles de réunion communicantes et modulables et 3000 m<sup>2</sup> de jardins. Dans le corps principal ont pris place un restaurant, des salles de réception et des salles de séminaire ouvertes à tous.

Le château a été vendu le 31 Août 2018 à La Grande Maison Younan Collection qui exploite maintenant le lieu.



# *Restaurant Le Sévigné*

## *Château de la Perrière*

### *Entrées*



Salade façon Niçoise à l'araignée de mer.....	12.00€
Melon poché au Coteaux-du-Layon, granité de thé vert et menthe poivrée .....	10.00€
Marbré de jambonneau et pieds de porc en gelée et shiitaké .....	12.00€
Carpaccio de dorade grise à la bergamote et graines de lin et citron caviar.....	17.00€
Tartelette de pied et ris de veau aux morilles et ses petites billes de légumes croquantes .....	18.00€



# *Restaurant Le Sévigné*

## *Château de la Perrière*

### *Poissons*

---



Rôti de filet de merlu, jus de rhubarbe, arlequins de choux-fleurs et romanesco .....	17.00€
Thon blanc poché au beurre blanc et citron confit, pressé de légumes .....	17.00€
Médaille de lotte en cotriade, jus de coques et petites rattes au safran .....	23.00€

### *Viandes*

---



Filet de canette au ratafia de cerise angevin, mousseline de brocolis .....	18.50€
Corolle d'émincé de lapin au jus de pruneaux, crémeux de pois chiches .....	18.00€
Mignon de veau à la bretonne, mousse de Granny-Smith et artichauts .....	23.00€
Pigeon farci aux champignons, pommes Darphin et tempura d'asperges vertes .....	24.00€



# Restaurant Le Sévigné

Château de la Perrière

## Fromages

---



Assiette de fromages de nos provinces 7.00€

## Desserts

---

*A commander en début de repas*



Le « Baba Mojito ».....	10.00€
Barquette aux fruits rouges de saison et crème mascarpone vanillée .....	10.00€
Soupe de mangue et sa vinaigrette à la grenadine, meringue coco et gingembre .....	10.00€
« Crousti-Passion » au chocolat au lait et sa glace fève de Tonka .....	12.00€
Melba revisitée aux trois pêches .....	12.00€
Café gourmand .....	11.00€



# *Restaurant Le Sévigné*

## *Château de la Perrière*

### *Offres du Jour*

*(Hors dimanche, soir et jour férié)*

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 taxes et service compris*



# *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



# Restaurant Le Sévigné

Château de la Perrière

## Menu Perrière

32,00 € sans fromage

37,00 € avec fromage

Salade façon Niçoise à l'araignée de mer

**Ou**

Melon poché au Coteaux-du-Layon, granité de thé vert et menthe poivrée

**Ou**

Marbré de jambonneau et pieds de porc en gelée et shiitaké



Rôti de filet de merlu, jus de rhubarbe, arlequins de choux-fleurs et romanesco

**Ou**

Thon blanc poché au beurre blanc et citron confit, pressé de légumes

**Ou**

Corolle d'émincé de lapin au jus de pruneaux, crémeux de pois chiches

**Ou**

Filet de canette au ratafia de cerise angevin, mousseline de brocolis



Le « Baba Mojito »

**Ou**

Barquette aux fruits rouges de saison et crème mascarpone vanillée

**Ou**

Soupe de mangue et sa vinaigrette à la grenadine, meringue coco et gingembre



# *Restaurant Le Sévigné*

*Château de la Perrière*

## *Menu Madame de Sévigné*

42,00 € sans fromage

47,00 € avec fromage

Carpaccio de dorade grise à la bergamote et graines de lin et citron caviar

**Ou**

Tartelette de pied et ris de veau aux morilles et ses petites billes de légumes croquantes



Médaille de lotte en cotriade, jus de coques et petites rattes au safran

**Ou**

Mignon de veau à la bretonne, mousse de Granny-Smith et artichauts

**Ou**

Pigeon farci aux champignons, pommes Darphin et tempura d'asperges vertes



« Crousti-Passion » au chocolat au lait et sa glace fève de Tonka

**Ou**

Melba revisitée aux trois pêches





# Restaurant Le Sévigné

## Château de la Perrière

### APÉRITIFS CLASSIQUES :

COUPE DE CRÉMANT DE LOIRE « LA ROSE BLANCHE » (12CL) .....	6.00€
COUPE DE CHAMPAGNE « NICOLAS FEUILLATE » BRUT TRADITION (12CL) .....	12.00€
KIR VIN BLANC <sup>(1)</sup> (12CL) .....	5.00€
KIR PÉTILLANT <sup>(1)</sup> (12CL) .....	6.50€
KIR ROYAL <sup>(1)</sup> (12CL) .....	13.50€
PORTO ROUGE, PORTO BLANC, SUZE (4CL) .....	4.50€
RICARD, PASTIS (2CL) .....	4.50€
COCKTAIL DE LA PERRIÈRE (12CL) .....	7.00€
<small>SIROP DE VIOLETTE, COINTREAU, CRÉMANT DE LOIRE</small>	
COCKTAIL DE SAISON (15CL) .....	7.00€
<small>SIROP DE JASMIN, SIROP DE ROSE, GIN, TONIC</small>	
SOUPE ANGEVINE (12CL) .....	7.00€
<small>SIROP DE SUCRE DE CANNE, COINTREAU, JUS DE CITRON, CRÉMANT DE LOIRE</small>	
AMÉRICANO (18CL) .....	6.00€
<small>MARTINI, CAMPARI, PERRIER</small>	
MOJITO (18CL) .....	7.00€
<small>RHUM HAVANA 3ANS, SIROP DE SUCRE DE CANNE, MENTHE, CITRON VERT, PERRIER</small>	

<sup>(1)</sup>CRÈMES : CASSIS, MÛRE, PÊCHE, CHÂTAIGNE, CERISE, FRAMBOISE

### WHISKIES :

	6CL	4CL	2CL
GLENDRONACH 8 ANS .....	10.00€	7.50€	4.50€
ABERLOUR 10 ANS .....	9.00€	6.50€	4.00€
GLENDRONACH 12 ANS .....	12.00€	9.50€	5.50€
LAGAVULIN 16 ANS .....	16.00€	13.50€	7.00€

### BOISSONS RAFRAÎCHISSANTES :

COCKTAIL DE FRUITS (20CL) .....	4.00€
<small>JUS DE MANGUE, JUS D'ORANGE, TRAIT DE SIROP DE GRENADINE</small>	
SIROP À L'EAU <sup>(2)</sup> (20CL) .....	2.00€
DIABOLO <sup>(2)</sup> (20CL) .....	3.50€
SCHWEPPE AGRUMES/LEMON (25CL) .....	3.00€
PERRIER <sup>(3)</sup> (33CL) .....	3.00€
ORANGINA (25CL) .....	3.00€
LIMONADE (20CL) .....	3.00€
COCA-COLA / COCA ZÉRO / COCA LIGHT (33CL) .....	3.00€
JUS DE FRUITS PAMPRYL (25CL) .....	3.00€
<small>ABRICOT, ANANAS, POMME, TOMATE</small>	
VIRGIN MOJITO (15CL) .....	5.50€
<small>SIROP DE MOJITO, SIROP SAVEUR RHUM, CITRON VERT, MENTHE, PERRIER</small>	
INDIEN (27CL) .....	4.50€
<small>SIROP DE GRENADINE, ORANGINA</small>	

<sup>(2)</sup>CARTE DES SIROPS GIFFARD EN 2<sup>ÈME</sup> PAGE

<sup>(3)</sup>SUPPLÉMENT SIROP ET SUPPLÉMENT TRANCHE CITRON : 0,50€

Prix taxes et service compris



# Restaurant Le Sévigné

## Château de la Perrière

### CARTE DES SIROPS GIFFARD

#### EXOTIQUE

---

BANANE, MELON, NOIX DE COCO

#### FLORAL

---

VIOLETTE, JASMIN, FLEUR DE SUREAU, ASPÉRULE, ROSE

#### FRUIT ROUGE

---

GRENADINE, CASSIS, FRAISE, FRAMBOISE

#### COCKTAIL

---

PIÑA COLADA, SAVEUR RHUM, MOJITO

#### FRUIT

---

POIRE, PÊCHE, CITRON BLANC, PAMPLEMOUSSE ROSE, POMME VERTE

#### AUTRE

---

THÉ VERT AUX AGRUMES, MENTHE, MENTHE GLACIALE, ORGEAT, SUCRE DE CANNE

### EAUX MINÉRALES ET GAZEUSES

VITTEL (1 L)	4.00€
VITTEL (0.5L)	3.50€
SAN PELLEGRINO (1 L)	4.00€
SAN PELLEGRINO (0.5L)	3.50€

*Prix taxes et service compris*



# Restaurant Le Sévigné

## Château de la Perrière

### VINS BLANCS

#### VAL DE LOIRE

	12CL	37.5 CL	75CL
AOC <b>PINEAU DE LOIRE</b> ..... - CHÂTEAU PIEGUÉ 2016 (MÉDAILLE ARGENT 2017) ANJOU BLANC (100% CHENIN)	-	-	24.00€
AOC <b>SAVENNIÈRES</b> ..... 6.00€ CHÂTEAU D'ÉPIRÉ 2016 (100% CHENIN), VENDANGE MANUELLE DE DEUX À TROIS PASSAGES	6.00€	-	32.00€
AOC <b>SAVENNIÈRES « MOULIN DU GUÉ »</b> ..... 4.50€ DOMAINE DES FORGES 2017 AMPLE ET ROND, MARQUÉ D'UNE BELLE MINÉRALITÉ, IL ÉVOLUE SUR LA NOISETTE, LES ÉPICES DOUCES ET SUR DES NOTES CONFITES.	4.50€	-	23.00€
AOC <b>SAVENNIÈRES « ROCHE AUX MOINES »</b> ..... - DOMAINE DES FORGES 2017 AMPLE ET ROND, MARQUÉ D'UNE BELLE MINÉRALITÉ	-	-	45.00€
AOC <b>SAVENNIÈRES « CHAMBOUREAU »</b> ..... 7.00€ FAMILLE FOURNIER LONGCHAMPS 2015	7.00€	-	38.00€
AOC <b>CHARDONNAY</b> ..... 4.00€ DOMAINE DES FORGES 2018 VIN AMPLÉ ET ÉLÉGANT AUX ARÔMES FINS ET FRUITÉS.	4.00€	-	18.00€
AOC <b>SAUVIGNON</b> ..... 3.50€ DOMAINE DES FORGES 2018 ARÔMES DE CASSIS, FRAICHEUR ET ÉLÉGANCE	3.50€	-	17.00€
AOC <b>POUILLY FUMÉ « LES PETITES EAUX BUES »</b> ..... - DOMAINE TABORDET 2017 FRUITÉ DES AGRUMES ET DES FRUITS BLANCS ET MÊLÉ AUX PARFUMS VÉGÉTAUX DES FOUGÈRES ET LA MINÉRALITÉ TYPIQUE DU SILEX	-	21.00€	37.00€
AOC <b>SAUMUR BLANC (100% CHENIN) « L'ÉCART »</b> .. 7.50€ DOMAINE LA FOLIE LUCÉ 2016 SANS APPORT CHIMIQUE, VENDANGÉ À LA MAIN	7.50€	-	40.00€
AOC <b>SAUMUR « ALLIANCE »</b> ..... - DOMAINE DE LA RENIÈRE 2015	-	-	19.00€
IGP <b>PINOT GRIS « TRADITION »</b> ..... - POIRON DABIN 2017 NEZ ET BOUCHE DE POIRE ET CERISE BLANCHE	-	-	16.00€
AOC <b>SANCERRE BLANC « CHAVIGNOL »</b> ..... - DOMAINE PIERRE MARTIN 2017 ARÔMES DE FRUITS MÛRS ET DE FLEURS BLANCHES	-	22.00€	37.00€
AOC <b>SAUMUR « COULÉE DE SAINT CYR »</b> ..... - DOMAINE DE SAINT-JUST 2011 ARÔMES DE FRUITS MÛRS ET DE FLEURS BLANCHES PUIS DES SAVEURS DE VANILLE	-	-	50.00€
VDF <b>MOUZTRAMINER</b> ..... - LAURENT ET PASCAL HERVOUET CÉPAGE ALSACIEN REPLANTÉ PRÈS DE NANTES À MOUZILLON	-	-	18.00€
AOC <b>COTEAUX DU LAYON « ST AUBIN »</b> ..... 5.00€ DOMAINE DES FORGES 2017 NOTES FRAICHES D'AGRUMES ET EXOTIQUES AU NEZ, FRUITS SECS EN BOUCHE	5.00€	-	25.00€
AOC <b>COTEAUX D'ÂNCENIS (MALVOISIE)</b> ..... - DOMAINE DE PORT-JEAN 2017 VIN BLANC FRUITÉ, LÉGÈREMENT SUCRÉ, AVEC DES ARÔMES DE FRUITS BLANCS	-	-	48.00€
AOC <b>QUART DE CHAUME GRAND CRU</b> ..... - DOMAINE DES FORGES 2014 NOTES DE RAISIN SECS ET DE FRUITS SÉCHÉS AU NEZ, BOUCHE PUISSANTE ET CONCENTRÉE	-	-	67.00€

#### Bordeaux

12cl

37.5 cl

75cl

Prix taxes et service compris

AOC <b>CÔTE DE BOURG</b> ..... 6.50€ CHÂTEAU HAUT LAUNAY 2015 ATTAQUE VIVE ET FRANCHE, NOTES BEURRÉES ET TOASTÉES	6.50€	-	36.00€
---	-------	---	--------



# Restaurant Le Sévigné

## Château de la Perrière

### VINS ROSÉS

#### VAL DE LOIRE

12CL

37.5 CL

75CL

AOC **ROSÉ DE LOIRE** ..... - - 12.00€  
DOMAINE DES FORGES 2017  
ARÔMES DE FRUITS FRAIS ET BONBON ANGLAIS

AOC **CABERNET D'ANJOU** ..... - - 13.00€  
DOMAINE BLOUIN  
NOTES DE FRUITS ROUGES, DE ROSE, DE BONBON ANGLAIS PUIS FRAICHEUR  
DE MENTHE ET POIVRE BLANC

#### PROVENCE

12CL

37.5 CL

75CL

AOC **CÔTES DE PROVENCE « CORAIL »** .....6.00€ - 31.00€  
CHÂTEAU DE ROQUEFORT 2017  
NOTES DE FRUITS ROUGES

### VINS ROUGES

#### VAL DE LOIRE

12CL

37.5 CL

75CL

AOC **ANJOU VILLAGES « LES 3C »**.....4.50€ - 20.00€  
DOMAINE DES FORGES 2017  
ARÔMES INTENSES DE FRUITS TRÈS MÛRS PRESQUE CUITS ET NOTES PLUS ÉPICÉES

AOC **SAUMUR CHAMPIGNY « ENCORE »** .....6.00€ - 32.00€  
DOMAINE LA FOLIE LUCÉ 2016,  
CABERNET FRANC, SANS APPORTS CHIMIQUES, VENDANGÉS À LA MAIN

AOC **ST NICOLAS DE BOURGUEIL « LA CROISÉE »** - 16.00€ 27.00€  
DOMAINE LA COTELLERAIE 2017  
ARÔMES DE FRUITS ROUGES, FLORAUX, TANINS TENDRES ET UNE BOUCHE TOUTE EN LONGUEUR

AOC **SANCERRE ROUGE « CUVÉE CHAVIGNOL »** .... - 23.00€ 39.00€  
DOMAINE PIERRE MARTIN 2016  
ARÔMES DE FRUITS MÛRS ET TANINS FONDUS

AOC **PINOT NOIR** ..... - - 19.00€  
DOMAINE VINÇONNIÈRE 2016

IGP **CÔT MALBEC** ..... - - 18.00€  
POIRON DABIN 2018  
ARÔMES DE MÛRE ET MYRTILLE ET BOUCHE DÉLICATE DE CERISE NOIRE

#### BORDEAUX

12CL

37.5 CL

75CL

AOC **CÔTE DE BOURG** .....8.00€ - 43.00€  
CHÂTEAU ROUSSELLE 2014  
ARÔMES DE FRAMBOISE, MYRTILLE, CERISE, RÉGLISSE, D'ÉPICE ET D'HERBES SAUVAGES

AOC **SAINT-EMILION GRAND CRU**.....9.50€ - 54.00€  
CHÂTEAU LA CROIX FOURNEY 2015  
ARÔMES DE FRUITS NOIRS ET D'ÉPICES

VDF **PETIT MERLE**..... - - 15.00€  
FAMILLE LACOSTE CHÂTEAU LAGRANGE

#### CÔTES DU RHÔNE

12CL

37.5 CL

75CL

AOC **CÔTES DU RHÔNE « ENTRE NOUS »** ..... - - 18.00€  
FERME DES ARNAUD 2018  
ARÔMES DE FRUITS ROUGES ET DE RÉGLISSE, TANINS FINS

Prix taxes et service compris



# Restaurant Le Sévigné

## Château de la Perrière

### VINS EFFERVESCENTS

	12cl	37.5 cl	75cl
AOC <b>CRÉMANT DE LOIRE « ROSE BLANCHE »</b> ..... 6.00€ DOMAINE DES ROCHETTES FAMILLE CHAUVIN ARÔMES D'AGRUMES ET DE NOISETTES	-	-	29.00€
AOC <b>CRÉMANT DE LOIRE « BRUT »</b> ..... - LANGLOIS CHÂTEAU ARÔMES DE FLEURS BLANCHES, TILLEUL, AUBÉPINE	-	15.00€	25.00€
AOC <b>CRÉMANT DE LOIRE « ROSÉ »</b> ..... - LANGLOIS CHÂTEAU NEZ FRUITÉ, ÉLÉGANT AVEC DES NOTES DE FRUITS ROUGES	-	-	24.00€
AOC <b>CHAMPAGNE « BRUT TRADITION »</b> ..... 12.00€ NICOLAS FEUILLATE NOTES DE POIRE JUTEUSE ET D'ABRICOTS CROQUANTS	-	-	60.00€
AOC <b>CHAMPAGNE « PALMES D'OR 2006 »</b> ..... - NICOLAS FEUILLATE NOTES DE MIEL FIN, DE CIRE D'ABEILLE, DE FRUITS SECS ET EXOTIQUES, AVEC UNE TOUCHE DE GRILLÉ FIN, DANS UN REGISTRE SUBTIL ET NUANCÉ	-	-	165.00€
AOC <b>CHAMPAGNE « BLANC DE BLANC »</b> ..... - NAPOLÉON NOTE ACIDULÉE D'AGRUMES	-	-	80.00€
AOC <b>CHAMPAGNE « ROSÉ »</b> ..... - NAPOLÉON NOTES DÉLICATES DE FRUITS ROUGES	-	-	90.00€
AOC <b>CHAMPAGNE « ROSÉ »</b> ..... - RUINART ARÔMES DE GRENADE, GOYAVE, LITCHI, PAMPLEMOUSSE ROSE ET DE MENTHE POIVRÉE	-	-	120.00€

Prix taxes et service compris



# Restaurant Le Sévigné

## Château de la Perrière

### BOISSONS CHAUDES

---

CAFÉ <sup>(4)</sup> .....	3.00€
AJOUT DE LAIT .....	0.30€
ALLONGÉ .....	0.20€
CHOCOLAT AU LAIT <sup>(5)</sup> .....	3.50€
CAPPUCCINO .....	3.50€
IRISH COFFEE .....	5.50€
THÉ (BOITE À THÉS) .....	3.00€
VIN CHAUD (SAISON DE NOVEMBRE À MARS) .....	3.50€

<sup>(4)</sup>SIROPS POUR CAFÉ SUPPLÉMENT DE 0,10€ : NOISETTE, CAMEL

<sup>(5)</sup>SIROPS SUPPLÉMENT DE 0,10€ : VOIR CARTE DES SIROPS GIFFARD PAGE 2

### DIGESTIFS

---

COINTREAU (4CL) .....	6.00€
COGNAC GAUTIER VS (4CL) .....	7.50€
ARMAGNAC MONTESQUIOU MONOPOLE (4CL) .....	7.50€
MENTHE PASTILLE GIFFARD (4CL) .....	6.00€
BAILEYS (4CL) .....	5.50€
LIQUEUR DE POIRE WILLIAMS GIFFARD (4CL) .....	4.50€
RHUM AMBRÉ SANTA TERESA (4CL) .....	5.50€

*Prix taxes et service compris*



# *Restaurant Le Sévigné*

## *Château de la Perrière*

### **SUIVEZ-NOUS SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX**

@laperrierechateauetgolf

@laperrierechateaugolf



Facebook



Instagram

*Prix taxes et service compris*