



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 XVII^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 sous la responsabilité de la ville d'Avrillé alors propriétaire.

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'évènements professionnels et familiaux. Sur une surface totale de 2000 m², 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 m² 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



Mozzarella di Bufala sur gelée de tomate, perles de tomate et pesto vert	10.00€
Gaspacho d'asperges vertes, Coppa séchée et fromage de chèvre frais	12.00€
Ceviche de Maigre, douceur de vanille et force de gingembre, et patate douce	13.00€
Langue d'agneau et foie gras façon Lucullus, confiture de poivrons et courgettes	17.00€
Fraîcheur de homard et mangue, vinaigrette fruits de la passion et huile d'avocat	18.00€

Prix taxes et service compris



Restaurant Le Sévigné

Château de la Perrière

Poissons



Aile de raie pochée, sauce aux œufs de poisson volant et Wasabi, mousseline de petit pois 14.00€

Pavé de saumon Bølmo, sauce au Cabernet d'Anjou, fraise et poivre de Malabar,
clafoutis de blettes 15.00€

Filets de soles soufflées, sauce aux crevettes grises, pétales de tomates anciennes et Quinoa 21.00€

Viandes



Fondant de veau au citron, gelée de Limoncello, cannelloni d'aubergine grillée et Ricotta 15.00€

Pavé de bœuf au poivre vert, pomme de terre nouvelle de Noirmoutier en robe des champs,
petits légumes de printemps 17.00€

Côtelettes d'agneau au beurre d'anchois, polenta croustillante et légumes du soleil 25.00€

Presa de porc Ibérique, sauce au Chorizo, poêlée de champignons d'Asie et riz sauvage 26.00€



Restaurant Le Sévigné

Château de la Perrière

Fromages

Assiette de fromages de nos provinces 7.00€

Desserts

A commander en début de repas

Palet citron vert sur son sablé breton et fraises Gariguettes 9.00€

Pancake soufflé façon Suzette, glace au sirop d'érable 9.00€

Aspic de fruits exotiques au piment de Jamaïque, sorbet Piña Colada 9.00€

Croquant au chocolat grand cru et son crémeux fraîcheur à la menthe forte 10.00€

Corolle croustillante à la pistache, sorbet framboise et sucre pétillant 10.00€

Café gourmand 10.00€



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

Mozzarella di Bufala sur gelée de tomate, perles de tomate et pesto vert

Ou

Gaspacho d'asperges vertes, Coppa séchée et fromage de chèvre frais

Ou

Ceviche de Maigre, douceur de vanille et force de gingembre, et patate douce



Aile de raie pochée, sauce aux œufs de poisson volant et Wasabi, mousseline de petit pois

Ou

Pavé de saumon Bömlo, sauce au Cabernet d'Anjou, fraise et poivre de Malabar, clafoutis de blettes

Ou

Fondant de veau au citron, gelée de Limoncello, cannelloni d'aubergine grillée et Ricotta

Ou

Pavé de bœuf au poivre vert, pomme de terre nouvelle de Noirmoutier en robe des champs, petits légumes de printemps



Palet citron vert sur son sablé breton et fraises Gariguettes

Ou

Pancake soufflé façon Suzette, glace au sirop d'érable

Ou

Aspic de fruits exotiques au piment de Jamaïque, sorbet Piña Colada



Restaurant Le Sévigné

Château de la Perrière

Menu Madame de Sévigné

42,00 € sans fromage

47,00 € avec fromage

Fraîcheur de homard et mangue, vinaigrette fruits de la passion et huile d'avocat

Ou

Langue d'agneau et foie gras façon Lucullus, confiture de poivrons et courgette



Côtelettes d'agneau au beurre d'anchois, polenta croustillante et légumes du soleil

Ou

Presse de porc Ibérique, sauce au Chorizo, poêlée de champignons d'Asie et riz sauvage

Ou

Filets de soles soufflées, sauce aux crevettes grises, pétales de tomates anciennes et Quinoa



Croquant au chocolat grand cru et son crémeux fraîcheur à la menthe forte

Ou

Corolle croustillante à la pistache, sorbet framboise et sucre pétillant

Prix taxes et service compris



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 ⁽¹⁾ (12CL)	5.00€
KIR PÉTILLANT ⁽¹⁾ (12CL)	6.50€
KIR ROYAL ⁽¹⁾ (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>	

⁽¹⁾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 ⁽²⁾ (20CL)	2.00€
DIABOLO ⁽²⁾ (20CL)	3.50€
SCHWEPPE AGRUMES/LEMON (25CL)	3.00€
PERRIER ⁽³⁾ (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>	

⁽²⁾CARTE DES SIROPS GIFFARD EN 2^{ÈME} PAGE

⁽³⁾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 PINEAU DE LOIRE - CHÂTEAU PIEGUÉ 2016 (MÉDAILLE ARGENT 2017) ANJOU BLANC (100% CHENIN)	-	-	24.00€
AOC SAVENNIÈRES 6.00€ CHÂTEAU D'ÉPIRÉ 2016 (100% CHENIN), VENDANGE MANUELLE DE DEUX À TROIS PASSAGES	6.00€	-	32.00€
AOC SAVENNIÈRES « MOULIN DU GUÉ » 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 SAVENNIÈRES « ROCHE AUX MOINES » - DOMAINE DES FORGES 2017 AMPLE ET ROND, MARQUÉ D'UNE BELLE MINÉRALITÉ	-	-	45.00€
AOC SAVENNIÈRES « CHAMBOUREAU » 7.00€ FAMILLE FOURNIER LONGCHAMPS 2015	7.00€	-	38.00€
AOC CHARDONNAY 4.00€ DOMAINE DES FORGES 2018 VIN AMPLÉ ET ÉLÉGANTE AUX ARÔMES FINS ET FRUITÉS.	4.00€	-	18.00€
AOC SAUVIGNON 3.50€ DOMAINE DES FORGES 2018 ARÔMES DE CASSIS, FRAICHEUR ET ÉLÉGANCE	3.50€	-	17.00€
AOC POUILLY FUMÉ « LES PETITES EAUX BUES » - 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 SAUMUR BLANC (100% CHENIN) « L'ÉCART » .. 7.50€ DOMAINE LA FOLIE LUCÉ 2016 SANS APPORT CHIMIQUE, VENDANGÉ À LA MAIN	7.50€	-	40.00€
AOC SAUMUR « ALLIANCE » - DOMAINE DE LA RENIÈRE 2015	-	-	19.00€
IGP PINOT GRIS « TRADITION » - POIRON DABIN 2017 NEZ ET BOUCHE DE POIRE ET CERISE BLANCHE	-	-	16.00€
AOC SANCERRE BLANC « CHAVIGNOL » - DOMAINE PIERRE MARTIN 2017 ARÔMES DE FRUITS MÛRS ET DE FLEURS BLANCHES	-	22.00€	37.00€
AOC SAUMUR « COULÉE DE SAINT CYR » - DOMAINE DE SAINT-JUST 2011 ARÔMES DE FRUITS MÛRS ET DE FLEURS BLANCHES PUIS DES SAVEURS DE VANILLE	-	-	50.00€
VDF MOUZTRAMINER - LAURENT ET PASCAL HERVOUET CÉPAGE ALSACIEN REPLANTÉ PRÈS DE NANTES À MOUZILLON	-	-	18.00€
AOC COTEAUX DU LAYON « ST AUBIN » 5.00€ DOMAINE DES FORGES 2017 NOTES FRAICHES D'AGRUMES ET EXOTIQUES AU NEZ, FRUITS SECS EN BOUCHE	5.00€	-	25.00€
AOC COTEAUX D'ÂNCENIS (MALVOISIE) - DOMAINE DE PORT-JEAN 2017 VIN BLANC FRUITÉ, LÉGÈREMENT SUCRÉ, AVEC DES ARÔMES DE FRUITS BLANCS	-	-	48.00€
AOC QUART DE CHAUME GRAND CRU - 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 CÔTE DE BOURG 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 CRÉMANT DE LOIRE « ROSE BLANCHE » 6.00€ DOMAINE DES ROCHETTES FAMILLE CHAUVIN ARÔMES D'AGRUMES ET DE NOISETTES		-	29.00€
AOC CRÉMANT DE LOIRE « BRUT » - LANGLOIS CHÂTEAU ARÔMES DE FLEURS BLANCHES, TILLEUL, AUBÉPINE		15.00€	25.00€
AOC CRÉMANT DE LOIRE « ROSÉ » - LANGLOIS CHÂTEAU NEZ FRUITÉ, ÉLÉGANT AVEC DES NOTES DE FRUITS ROUGES		-	24.00€
AOC CHAMPAGNE « BRUT TRADITION » 12.00€ NICOLAS FEUILLATE NOTES DE POIRE JUTEUSE ET D'ABRICOTS CROQUANTS		-	60.00€
AOC CHAMPAGNE « PALMES D'OR 2006 » - 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 CHAMPAGNE « BLANC DE BLANC » - NAPOLÉON NOTE ACIDULÉE D'AGRUMES		-	80.00€
AOC CHAMPAGNE « ROSÉ » - NAPOLÉON NOTES DÉLICATES DE FRUITS ROUGES		-	90.00€
AOC CHAMPAGNE « ROSÉ » - 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 ⁽⁴⁾	3.00€
AJOUT DE LAIT	0.30€
ALLONGÉ	0.20€
CHOCOLAT AU LAIT ⁽⁵⁾	3.50€
CAPPUCCINO	3.50€
IRISH COFFEE	5.50€
THÉ (BOITE À THÉS)	3.00€
VIN CHAUD (SAISON DE NOVEMBRE À MARS)	3.50€

⁽⁴⁾SIROPS POUR CAFÉ SUPPLÉMENT DE 0,10€ : NOISETTE, CAMEL

⁽⁵⁾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