

Histoire

Le Château de la Perrière est l'un des plus importants édifices construits en Maine-et-Loire au XVIIe 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 accueille 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. Il fut édifié, sur les structures d'une ancienne demeure seigneuriale du XIIIe 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 même famille jusqu'au début du XIXe siècle, puis changea de patronyme tout en restant dans le giron familial, jusqu'au XXe 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 privés. 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.

En savoir plus : www.laperrierechateauandgolf.com

Entrées



Géline du Maine et ses œufs brouillés Label rouge en galantine, vinaigrette à l'ail noir..... 13.90 €

Tartare de saumon Bömlo de Norvège et saumon fumé, yuzu et avocat, duo de sauce raifort et betterave rouge..... 14.10 €

Langoustines d'Ecosse mi-cuites/mi-crues sur gelée de thé vert Sencha et concombre, tuile croustillante et sauce au fruit de la passion..... 20.50 €

Triplette de foie gras aux fruits secs sur pain d'épices maison, roquette wasabi et perle de Monbazillac
..... 21.50 €

La liste des allergènes est affichée dans le restaurant, n'hésitez pas à la demander à notre Maître d'hôtel.

Prix TTC, service compris

Poissons, plat végétarien



Calamarata à la napolitaine végan.....	15.90 €
Pavé de maigre de nos côtes atlantiques, asperges vertes façon risotto au lait d'amandes, tomates rôties	20.60 €
Filet de barbue à la crème d'huîtres de Marennes, grenailles de Noirmoutier aux petits oignons et salicornes.....	26.20 €

Viandes



Cuisse de lapin d'Anjou aux saveurs exotiques, sucrides braisées, courgettes jaunes et petits pois...	21.60 €
Joue de veau aux agrumes et tartare de thon sashimi au Kombu, caviar d'aubergine blanche.....	25.10 €

Prix TTC, service compris

Fromages



Assiette de fromages de nos provinces 7.00€

Desserts

A commander en début de repas



Bijane aux fraises mara des bois au vin, madeleine à la verveine et sorbet cassis.....9.90 €

Entremet au chocolat au lait infusé au thé Earl Grey10.90 €

Café gourmand..... 12.00 €

Pavlova aux saveurs tropicales, ananas au citron vert, gel mangue-passion, mousse de noix de coco
.....12.90 €

Prix TTC, service compris

Menu Perrière

Entrée, Plat et Dessert 39.50 €

Supplément fromage 5,00€

Tartare de saumon Bömlo de Norvège et saumon fumé, yuzu et avocat,
duo de sauce raifort et betterave rouge

ou

Géline du Maine et ses œufs brouillés Label rouge en galantine, vinaigrette à l'ail noir



Pavé de maigre de nos côtes atlantiques, asperges vertes façon risotto au lait d'amandes, tomates rôties

ou

Cuisse de lapin d'Anjou aux saveurs exotiques, sucaines braisées, courgettes jaunes et petits pois

ou

Calamarata à la napolitaine végan



Bijane aux fraises mara des bois au vin, madeleine à la verveine et sorbet cassis

ou

Entremet au chocolat au lait infusé au thé Earl Grey

Prix TTC, service compris

Menu hors boisson

Menu Madame de Sévigné

Entrée, Plat et Dessert 49.50 €
supplément fromage 5,00€

Langoustines d'Ecosse mi-cuites/mi-crues sur gelée de thé vert Sencha et concombre,
tuile croustillante et sauce au fruit de la passion

ou

Triplette de foie gras aux fruits secs sur pain d'épices maison, roquette wasabi et
perle de Monbazillac



Filet de barbue à la crème d'huîtres de Marennes, grenailles de Noirmoutier
aux petits oignons et salicornes

ou

Joue de veau aux agrumes et tartare de thon sashimi au Kombu, caviar d'aubergine blanche



Pavlova aux saveurs tropicales, ananas au citron vert, gel mangue-passion, mousse de noix de coco

ou

Café gourmand

Prix TTC, service compris
Menu hors boisson – Hors dimanche, soir et jour férié

Menu Enfant

10.00€ Entrée, Plat ou Plat, Dessert
15.00€ Entrée, Plat, Dessert

L'Ardoise du midi

18.50€ Entrée, Plat ou Plat, Dessert
23.00€ Entrée, Plat, Dessert

(Hors dimanche, soir et jour férié)

Menu à l'ardoise

Entrée du jour / saison

ou

Rillettes de saumon



Hamburger

ou

Filet de poisson du jour / saison

Garniture au choix : frites ou légumes de saison



Glace (2 boules)

ou

Mi-cuit au chocolat

*Prix TTC, service compris
Menu hors boisson*