

## *Histoire*

Le Château de la Perrière est l'un des plus importants édifices construits en Maine-et-Loire au XVII<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.

Sur une surface totale de 2000 m<sup>2</sup>, 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 m<sup>2</sup> de jardins et 1 chapelle. L'édifice actuel date du XVII<sup>e</sup> siècle. 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'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.

## Entrées



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

Tartare de saumon Bömlö 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 €

## 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 barbe 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, sucrites 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 Grey.....10.90 €

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, sucres 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*

# Menu du Jour

*(Hors dimanche, soir et jour férié)*

19.50€ Entrée, Plat ou Plat, Dessert

25.00€ Entrée, Plat, Dessert



Entrée du jour : 6.50€



Plat du jour : 14.50€



Dessert du jour : 6.00€

*Prix TTC, service compris  
Menu hors boisson*

# Menu enfant

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

15.00 € Entrée, plat et dessert

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*