



# *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<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.



# *Restaurant Le Sévigné*

*Château de la Perrière*

## *Entrées*



Risotto Arborio au Potiron, pétales de Parmesan et éclats de noisettes ..... 12,50 €

La Gouline et sa sauce à la Tomme Angevine..... 13,50 €

Tartare de Saint-Jacques dans son Pannequet de saumon fumé et Bulots, crème de Tobico au Wasabi..... 19 €



# *Restaurant Le Sévigné*

*Château de la Perrière*

## *Poissons, plat végétarien*

---



Papillote de choux farcis au Tofu et raisin, coulis de Piquillos pimentés ..... 17,50 €

Dos de Cabillaud rôti, sauce à l'avocat, spaghettis de Butternut et Chanterelles ..... 22 €

## *Viandes*

---



Magret de canard laqué au sirop d'Erable, accompagné de légumes d'autrefois ..... 23,50 €

Médaille de filet de veau, sauce Chardonnay et Morilles, soufflé de pommes de terre et champignon Eryngii ..... 29 €



# Restaurant Le Sévigné

Château de la Perrière

## Fromages

---



Assiette de fromages de nos provinces ..... 7.00€

## Desserts

---

*A commander en début de repas*



Mont Blanc à la Crème de marron et cœur de meringue, à notre façon ..... 9 €

Poire pochée au vin chaud réduit, biscuit aux noix, glace au Lait d'amande ..... 10 €

Café gourmand ..... 12.00 €

Acapulco au chocolat de Saint Domingue et fruit de la Passion, coulis de Mangue et nougatine coco ..... 13 €



# *Restaurant Le Sévigné*

*Château de la Perrière*

## *Menu Perrière*

39,50 € sans fromage

44,50 € avec fromage

Risotto Arborio au Potiron, pétales de Parmesan et éclats de noisettes

**ou**

La Gouline et sa sauce à la Tomme Angevine



Magret de canard laqué au sirop d'Erable, accompagné de légumes d'autrefois

**ou**

Dos de Cabillaud rôti, sauce à l'avocat, spaghettis de Butternut et Chanterelles



Mont Blanc à la Crème de marron et cœur de meringue, à notre façon

**ou**

Poire pochée au vin chaud réduit, biscuit aux noix, glace au Lait d'amande



# *Restaurant Le Sévigné*

*Château de la Perrière*

## *Menu Madame de Sévigné*

49,50 € sans fromage

54,50 € avec fromage

Tartare de Saint-Jacques dans son Pannequet de saumon fumé et Bulots, crème de Tobico  
au Wasabi



Papillote de choux farcis au Tofu et raisin, coulis de Piquillos pimentés

**ou**

Médailillon de filet de veau, sauce Chardonnay et Morilles, soufflé de pommes de terre et  
champignon Eryngii



Acapulco au chocolat de Saint Domingue et fruit de la Passion, coulis de Mangue et  
nougatine coco

**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