

Bienvenue au Restaurant Le Sévigné



Cet automne 2024, du jeudi au dimanche midi nous vous proposons :

Le Menu Perrière

Conçu par notre Chef Thierry Lejoly et son équipe.

Entrée, Plat et Dessert - 44.00 €

Entrée, Plat, Fromage et Dessert - 53.00 €

Le Menu Enfant

Entrée, Plat et Dessert - 17.00€

Entrée, Plat ou Plat, Dessert - 14.00€

Bonne dégustation

Entrées



Variation du butternut et du foie gras en ravioles.....	14.50€
La gouline Angevine et sa sauce à la tomme d'Anjou	12.50€
Chaudrée de homard bleu des côtes Atlantique et ses tellines	15.00€
Déclinaison d'aubergines	14.50€

Poisson



Roti de lotte au spianata, pieds de mouton et coulis d'épinards.....	27.00€
--	--------

Viande



Cuisse de coq, chou rouge façon choucroute, bouillon réduit.....	24.00€
Carré de sanglier Solognote, coings rôtis, mousseline de persil tubéreux, sauce aux aïelles	26.00€

Prix TTC, service compris

Plat végan



Vol-au-vent au poulet veggie et champignons Eryngii..... 19.00€

Fromages



Assiette de fromages de nos provinces 10.00€

Desserts

A commander en début de repas



Le chocolat fait son chaud..... 14.00€

Figues rôties sur pain d'épices maison, sorbet à la figue 14.00€

Poire pochée au vin chaud, biscuit aux noix..... 14.00€

Prix TTC, service compris

Menu Perrière

Entrée, plat et dessert au choix - 44.00 €

Supplément fromage - 9,00€

Entrée

Variation du butternut et du foie gras en ravioles

ou

La goulaine Angevine et sa sauce à la tomme d'Anjou

ou

Chaudrée de homard bleu des côtes Atlantique et ses tellines

ou

Déclinaison d'aubergines 

Plat

Roti de lotte au spianata, pieds de mouton et coulis d'épinards

ou

Cuisse de coq, chou rouge façon choucroute, bouillon réduit

ou

Carré de sanglier Solognote, coings rôtis et mousseline de persil tubéreux, sauce aux aïrelles

ou

Vol-au-vent au poulet veggie et champignons eryngii 

Dessert

Le chocolat fait son chaud

ou

Figues rôties sur pain d'épices maison, sorbet à la figue

ou

Poire pochée au vin chaud, biscuit aux noix

*Prix TTC, service compris
Menu hors boisson*

Mets Végan 

Menu enfant

Entrée, Plat et Dessert 17.00€
Entrée, Plat ou Plat, Dessert 14.00€

Entrée du jour / saison

ou

Rillettes de saumon



Hamburger de boeuf

Garniture au choix : frites ou légumes de saison

ou

Parmentier de Cabillaud au citron



Glaces au choix

ou

Mi-cuit au chocolat

*Prix TTC, service compris
Menu hors boisson*