

Bienvenue au Restaurant Le Sévigné



Ce printemps 2024, du mercredi 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



Rosée printanière

(Crumble de sarrasin, poireaux et espuma de poireaux, vinaigrette pamplemousse) 17.00 €

Cromesquis d'escargot du Maine en verdure

(Cromesquis d'escargot, crème de persil, gel végétal, émulsion au persil)19.00 €

Trilogie d'asperges vertes

(Crème froide d'asperge, tagliatelles d'asperge verte, huile à la truffe, œuf poché, pickles d'asperge) ...18.00 €

Poisson



Soufflé de brochet

(Sauce crevettes grises royales, riz noir aux grenades, choux de Bruxelles) 25.00 €

Viande



UE

Epaulé d'agneau

(Jus corsé aux fruits du mendiant, bouchons de panisse et asperges vertes)25.00 €

FR

Tomahawk de porc « Roi Rose » de Tours

(Sauce Bonnefoy, écrasé de pomme de terre au caramel)25.00 €

Prix TTC, service compris

Plat végétarien



Ravioles maison aux trois poivrons et Breuilh de brebis20.00 €

Fromages



Assiette de fromages de nos provinces 10.00€

Desserts

A commander en début de repas



Douceur Rose à la fraise et à la rhubarbe
(Sphère à la mousse de fraise des bois, cœur rhubarbe, coulis de fraise)..... 14.00€

Entremet chocolat & pamplemousse
(Génoise, confit de pamplemousse et mousse au chocolat noir) 14.00€

Lune fruitée bicolore
(Cerises confites au vin rouge, crème aux fleurs, sorbet cerise, sablé montecaos) 14.00€

Prix TTC, service compris

Menu Perrière

Entrée, plat et dessert au choix - 44.00 €

Supplément fromage - 9,00€

Entrée

Rosée printanière

Crumble de sarrasin, poireaux et espuma de poireaux, vinaigrette pamplemousse

Ou

Cromesquis d'escargot du Maine en verdure (+3€ TTC en supplément)

Cromesquis d'escargot, crème de persil, gel végétal, émulsion au persil

Ou

Trilogie d'asperges vertes

Crème froide d'asperge, tagliatelles d'asperge verte, huile à la truffe, œuf poché, pickles d'asperge



Plat

Soufflé de brochet

Sauce crevettes grises royales, riz noir aux grenades, choux de Bruxelles

Ou

Epaule d'agneau

Jus corsé aux fruits du mendiant, bouchons de panisse et asperges vertes

Ou

Tomahawk de porc « Roi Rose » de Tours

Sauce Bonnefoy, écrasé de pomme de terre au caramel et ail

Ou

Ravioles maison aux trois poivrons et Breuilh de brebis



Dessert

Douceur Rose à la fraise et à la rhubarbe

Sphère à la mousse de fraise des bois, cœur rhubarbe, coulis de fraise

Ou

Entremet chocolat & pamplemousse

Génoise, confit de pamplemousse et mousse au chocolat noir

Ou

Lune fruitée bicolore

Cerises confites au vin rouge, crème aux fleurs, sorbet cerise, sablé montcaos et gel de cerise au vin rouge

*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*