

# *Bienvenue au Restaurant Le Sévigné*



*Cet été 2023, 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 - 50.00 €*

## *L'Ardoise du midi*

*Entrée, Plat et Dessert - 25.00€*

*Entrée, Plat ou Plat, Dessert - 22.00€*

## *Le Menu Enfant*

*Entrée, Plat et Dessert - 17.00€*

*Entrée, Plat ou Plat, Dessert - 11.00€*

## *Nouveauté*

### *« Le Coup de Food »*



*L'originalité cet été : laissez-vous tenter par les créations innovantes de nos jeunes cuisiniers et notre cheffe pâtissière, intitulées « Coup de Food » !*

*Entrée, Plat et Dessert – 44 €*

*Entrée, Plat, Fromage et Dessert - 50.00 €*

*Bonne dégustation*

## Entrées



ESP

Variation melon, hibiscus, ortie et Pata Negra ( <i>Option Végan</i> ).....	14.00 €
Carpaccio bœuf pastrami et légumes croquants .....	15.00 €
Tartare revisité fleuri de légumes de saisons, condiment passion .....	13.50 €
ECOSSE	
Douceur de langoustine voile coco.....	17.50 €

## Poisson



Océan Indien

Tataki de thon rouge sashimi, ratatouille déstructurée ( <i>Option Végan</i> ) .....	23.50 €
Filet de Truite mi-cuite, sauce reine des prés, coulis de cresson .....	26.50 €

## Viande



Presse de porc Ibérique comme au barbecue, pomme de terre confites et gaufrettes, banane plantain, yaourt au pain brûlé, salade d'herbes .....	25.50 €
--	---------

## Plat végétarien



Mariage de carottes, polenta frite, estragon, orange, fenouil et noix.....	17.00 €
--	---------

## *Fromages*



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

## *Desserts*

*A commander en début de repas*



Tuile végan amande, mousse fleur de sureau, pêche fraîche, sorbet abricot ..... 13.50€

Tarte figue rôtie au miel et son sablé, sorbet verveine citronnée ..... 14.00 €

Chou Estival : ganache chocolat blanc citronnelle, framboises fraîches ..... 14.00€

L'Orient : moelleux amandes, écume safran et sirop de dattes, glace pâturage ..... 14.00€

*Prix TTC, service compris*

Composez votre menu :  
Entrée, plat et dessert au choix entre le Menu Perrière et le Coup de Food - 44.00 €  
Supplément fromage - 6,00€

## Menu Perrière

Conçu par notre Chef Thierry Lejoly et son équipe.

Variation melon, hibiscus, ortie et Pata Negra

Carpaccio bœuf pastrami et légumes croquants

Tartare revisité fleuri de légumes de saison, condiment  
passion



Tataki de thon rouge sashimi, ratatouille déstructurée

Mariage de carottes, polenta frite, estragon, orange,  
fenouil et noix

Presa de porc Ibérique comme au barbecue, pomme de  
terre confites et gaufrettes, banane plantain, yaourt au  
pain brûlé, salade d'herbes



Chou Estival : ganache chocolat blanc citronnelle,  
framboises fraîches

L'Orient : moelleux amandes, écume safran et sirop de  
dattes, glace pâturage

Tuile végan amande, mousse fleur de sureau, pêche  
fraiche, sorbet abricot

## « Coup de Food »

L'originalité de cet été : laissez-vous tenter par  
les créations innovantes de nos jeunes cuisiniers  
et notre cheffe pâtissière, intitulées « Coup de  
Food » !

### Entrée

ou

Douceur de langoustine voile coco

### Plat

ou

Filet de truite mi-cuite, sauce reine des prés,  
coulis de cresson

### Dessert

ou

Tarte figue rôtie au miel et son sablé, sorbet  
verveine citronnée



## *Ardoise du midi*

Entrée, Plat et Dessert 25.00€  
Entrée, Plat ou Plat, Dessert 22.00€  
(Hors dimanche et jour férié)



Entrée du jour : 8.00€



Plat du jour : 15.00€



Dessert du jour : 7.00€

## *Menu enfant*

Entrée, Plat et Dessert 17.00€  
Entrée, Plat ou Plat, Dessert 11.00€

Entrée du jour / saison

**ou**

Rillettes de saumon



Hamburger

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*