

# *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 Achatine 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) ...17.00 €

## Poisson



- Filet de Sandre  
(Mousseline de brochet, riz noir aux grenades et pignons, choux kale) ..... 25.00 €

## Viande



- UE  
Epaule d'agneau  
(Jus corsé aux fruits du mendiant, bouchons de panisse et mousse de petit pois).....25.00 €
- FR  
Tomahawk de porc « Roi Rose » de Tours  
(Sauce Bonnefoy, écrasé de pomme de terre au caramel et ail, asperges vertes grillées).....25.00 €

Prix TTC, service compris

## *Plat végétarien*



Ravioles maison aux trois poivrons et Breuilh de brebis .....20.00 €

## *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  
(Coque en chocolat noir, génoise, confit de pamplemousse) ..... 14.00€

Lune fruitée bicolore  
(Cerises confites au vin rouge, crème à la camomille, 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 Achatine 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

Filet de sandre

*Mousseline de brochet, riz noir aux grenades et pignons, choux kale*

Ou

Epaule d'agneau

*Jus corsé aux fruits du mendiant, bouchons de panisse et mousse de petit pois*

Ou

Tomahawk de porc « Roi Rose » de Tours

*Sauce Bonnefoy, écrasé de pommes de terre au caramel et ail, asperges vertes grillées*

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

*Coque en chocolat noir, génoise, confit de pamplemousse*

Ou

Lune fruitée bicolore

*Cerises confites au vin rouge, crème à la camomille, sorbet cerise, sablé montecaos*

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*