

Bienvenue au Restaurant Le Sévigné



Cet automne 2023, du mercredi au dimanche midi nous vous proposons :

L'Ardoise du midi

Entrée, Plat et Dessert - 25.00€

Entrée, Plat ou Plat, Dessert - 22.00€

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 €

Le Menu Enfant

Entrée, Plat et Dessert - 17.00€

Entrée, Plat ou Plat, Dessert - 11.00€

Nouveauté



« Le Coup de Food »

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

Entrée, Plat et Dessert – 44 €

Entrée, Plat, Fromage et Dessert - 50.00 €

Bonne dégustation

Entrées



La goulaine Angevine et sa sauce Tomme.....	15.00 €
Panzanella aux shiitakés (vegan).....	13.50 €
Raviole ouverte à l'encre de seiche et bouilliture de supions, crémeux de châtaigne.....	17.50 €

Poisson



Sandre en écaille de pommes de terre, risotto dulce et courge Kabocha.....	25.50 €
--	---------

Viande



Joue de veau braisé à la bière, linguine de Butternut et girolles.....	23.50 €
--	---------

Prix TTC, service compris

Plat végétarien

Farandole de légumes d'autrefois 17.00 €

Fromages

Assiette de fromages de nos provinces 7.00€

Desserts

A commander en début de repas

Café gourmand de saison 12.00€

Éclair revisité à la pistache et à la mûre 14.00€

Déclinaison de chocolat : chocolat cristallisé, mousse de chocolat 75% Tanzanie, piment 14.00€

Prix TTC, service compris

Composez votre menu : entrée, plat et dessert au choix
entre

Menu Perrière et Coup de Food - 44.00 €

Supplément fromage - 6,00€

Menu Perrière

Conçu par notre Chef Thierry Lejoly et son équipe.

« Coup de Food »

L'originalité depuis l'été 2023 :

Laissez-vous tenter par les créations innovantes
de nos jeunes cuisiniers !

Intitulées « Coup de Food »

Entrée

La goulaine Angevine et sa sauce Tomme


ou

Panzanella aux shiitakés 



Joue de veau braisé à la bière, linguine de Butternut et
girolles


ou

Farandole de légumes d'autrefois 



Café gourmand de saison

ou

Déclinaison de chocolat : chocolat cristallisé, mousse de
chocolat 75% Tanzanie, piment 

ou Raviole ouverte à l'encre de seiche et bouilliture
de supions, crémeux de châtaigne

Plat



ou Sandre en écaille de pommes de terre, risotto
dulce et courge Kabocha

Dessert



ou

Éclair revisité à la pistache et à la mûre



Mets Vegan

Prix TTC, service compris
Menu hors boisson



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*