



Restaurant Le Sévigné

Château de la Perrière

Histoire

Le Château de la Perrière est l'un des plus importants édifices construits en Maine-et-Loire au XVIII^e siècle. Le château, patrimoine d'Anjou, fut classé Monument Historique en 1983. Situé sur le domaine du Golf d'Avrillé, près de la ville d'Angers, il a ouvert ses portes au grand public en 2008 après 26 années de rénovation.

Sur une surface totale de 2000 m², il peut accueillir jusqu'à 450 personnes pour une manifestation d'envergure. Il met à votre disposition 7 salles de réception, 10 salles de réunion communicantes et modulables, 3000 m² de jardins et 1 chapelle. L'édifice actuel date du XVII^e siècle. Il fut édifié, sur les structures d'une ancienne demeure seigneuriale du XIII^e siècle, par la riche famille Goddes de Varennes qui en fit l'acquisition en 1603. François Goddes de Varennes (1643†1701) acheva en 1699 l'agrandissement du château que son père Charles-François Goddes de Varennes (1593†1680) avait fait réaliser. La propriété resta entre les mains de cette famille Goddes de Varennes jusqu'au début du XIX^e siècle, puis changea de patronyme tout en restant dans le giron familial, jusqu'au XX^e siècle.

Dans son château qui n'a pas subi de transformations extérieures depuis la fin des travaux en 1699, François II Goddes de Varennes, très bien considéré à la cour du Roi Soleil, espérait, dit-on, le recevoir. Si Louis XIV ne vint pas à Avrillé, la Perrière reçut toutefois la Marquise de Sévigné !

Le Château est devenu un lieu d'exception pour la réception d'événements professionnels et familiaux.

Dans le corps principal ont pris place un restaurant, des salles de réception et des salles de séminaire ouvertes à tous.

Après 26 ans de travaux (1982-2008) sous la responsabilité de la ville d'Avrillé alors propriétaire, le château a été vendu le 31 Août 2018 à La Grande Maison Younan Collection qui exploite le lieu en conservant la même utilité avec des projets à venir, tel un hôtel cinq étoiles pour 2021 de l'autre côté de la route.



Restaurant Le Sévigné

Château de la Perrière

Entrées



Mozzarella di Bufala sur gelée de tomate, perles de tomate et pesto vert	9.00€
Gasacho d'asperges vertes, Coppa séchée et fromage de chèvre frais	11.00€
Ceviche de Maigre, douceur de vanille et force de gingembre, et patate douce	11.00€
Langue d'agneau et foie gras façon Lucullus, confiture de poivrons et courgettes.....	17.00€
Fraîcheur de homard et mangue, vinaigrette fruits de la passion et huile d'avocat.....	18.00€



Restaurant Le Sévigné

Château de la Perrière

Poissons



- Aile de raie pochée, sauce aux œufs de poisson volant et Wasabi, mousseline de petit pois 14.00€
- Pavé de saumon Böльмо, sauce au Cabernet d'Anjou, fraise et poivre de Malabar,
clafoutis de blettes 15.00€
- Filets de soles soufflées, sauce aux crevettes grises, pétales de tomates anciennes et Quinoa 21.00€

Viandes



- Fondant de veau au citron, gelée de Limoncello, cannelloni d'aubergine grillée et Ricotta 14.00€
- Pavé de bœuf au poivre vert, pomme de terre nouvelle de Noirmoutier en robe des champs,
petits légumes de printemps 15.00€
- Côtelettes d'agneau au beurre d'anchois, polenta croustillante et légumes du soleil 25.00€
- Presca de porc Ibérique, sauce au Chorizo, poêlée de champignons d'Asie et riz sauvage 26.00€



Restaurant Le Sévigné

Château de la Perrière

Fromages



Assiette de fromages de nos provinces 7.00€

Desserts

A commander en début de repas



Palet citron vert sur son sablé breton et fraises Gariguettes..... 9.00€
Pancake soufflé façon Suzette, glace au sirop d'érable..... 9.00€
Aspic de fruits exotiques au piment de Jamaïque, sorbet Piña Colada 9.00€
Croquant au chocolat grand cru et son crémeux fraîcheur à la menthe forte..... 10.00€
Corolle croustillante à la pistache, sorbet framboise et sucre pétillant 10.00€
Café gourmand 10.00€



Restaurant Le Sévigné

Château de la Perrière

Offres du Jour

(Hors dimanche, soir et jour férié)

Entrée, Plat ou Plat, Dessert : 19.50€

Entrée, Plat, Dessert : 25€

Entrée du jour : 6.50€



Plat du jour : 14.50€



Dessert du jour : 6.00€



Restaurant Le Sévigné

Château de la Perrière

Menu des petites princesses et des petits princes

15,00 € entrée, plat et dessert

10,00 € entrée et plat *ou* plat et dessert

Brochette de tomate et mozzarella

Ou

Rillettes de saumon



Hamburger

Ou

Filet de poisson du jour

Garniture :

Frites ou légumes de saison



Glace (2 boules)

Ou

Mi-cuit au chocolat



Restaurant Le Sévigné

Château de la Perrière

Menu Perrière

32,00 € sans fromage

37,00 € avec fromage

Mozzarella di Bufala sur gelée de tomate, perles de tomate et pesto vert

Ou

Gaspacho d'asperges vertes, Coppa séchée et fromage de chèvre frais

Ou

Ceviche de Maigre, douceur de vanille et force de gingembre, et patate douce



Aile de raie pochée, sauce aux œufs de poisson volant et Wasabi, mousseline de petit pois

Ou

Pavé de saumon Bölmo, sauce au Cabernet d'Anjou, fraise et poivre de Malabar, clafoutis de blettes

Ou

Fondant de veau au citron, gelée de Limoncello, cannelloni d'aubergine grillée et Ricotta

Ou

Pavé de bœuf au poivre vert, pomme de terre nouvelle de Noirmoutier en robe des champs, petits légumes de printemps



Palet citron vert sur son sablé breton et fraises Gariguettes

Ou

Pancake soufflé façon Suzette, glace au sirop d'érable

Ou

Aspic de fruits exotiques au piment de Jamaïque, sorbet Piña Colada



Restaurant Le Sévigné

Château de la Perrière

Menu Madame de Sévigné

42,00 € sans fromage

47,00 € avec fromage

Fraîcheur de homard et mangue, vinaigrette fruits de la passion et huile d'avocat

Ou

Langue d'agneau et foie gras façon Lucullus, confiture de poivrons et courgette



Côtelettes d'agneau au beurre d'anchois, polenta croustillante et légumes du soleil

Ou

Presse de porc Ibérique, sauce au Chorizo, poêlée de champignons d'Asie et riz sauvage

Ou

Filets de soles soufflées, sauce aux crevettes grises, pétales de tomates anciennes et Quinoa



Croquant au chocolat grand cru et son crémeux fraîcheur à la menthe forte

Ou

Corolle croustillante à la pistache, sorbet framboise et sucre pétillant