

L'ÉPICURIEN



Au coeur de l'Abbaye de Villeneuve, le restaurant l'Epicurien vous reçoit dans un univers singulier. Les équipes de cuisine et de salle travaillent en harmonie pour vous permettre la découverte du terroir du pays nantais. L'univers culinaire, l'art de la table, chaque domaine met en avant les ressources locales.

L'inspiration du Chef Aymeric Depogny est directement puisée dans cet environnement. Sa créativité s'engage à suivre les saisons et à respecter le produit brut. L'adaptation culinaire est constante. L'assiette dépend de ce qu'offre la nature et propose les producteurs.



LA CARTE

INTUITION

- Haricots verts de la micro ferme des Anges** 26 €
Ventrèche de porc blanc de l'ouest, poutarge
- Langoustines froides** 45 €
Pois chiches de la ferme Saint Germain, feuilles torrifiées
- Thon rouge au naturel** 34 €
Gwell de Bretagne Pie Noir, fraîcheur de fenouil sauvage

IMMERSION

- Poisson nacré de nos côtes** 42 €
Capucine comme une raviole à la façon d'une Grenobloise
- Homard bleu de Bretagne voilé** 60 €
Gnocchi farci, criste marine

EXCURSION

- Ris de veau croustillant** 50 €
Carottes d'Olivier Durand, ail des ours
- Agneau fermier des pays d'Oc** 42 €
Petits pois liés à la ricotta, basilic
- Courgette** 30 €
Fèves, truffe d'été de Toscane

PRIX NETS – SERVICE COMPRIS. LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE À VOTRE CONVENANCE.

TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANCE

Chariot de fromages **18 €**
Sélectionnés avec nos artisans et affineurs fromagers

EVASION

Rhubarbe de Loire Atlantique **16 €**
Vanille de Tahiti, lierre terrestre

Chocolats noirs intenses **18 €**
Subtile note de betterave rouge

Sarrasin **18 €**
Lait, miel de la Ferme de la Gazillardière

*Carte pensée et réalisée par le chef Aymeric Depogny et sa
brigade : Antoine Rouillac, Guillaume Daubail, Vincent Segura,
Clément Kerzulec*

*Carte expliquée et animée par le directeur des restau-
rants Benjamin Sananes et son équipe : Laura Penouty,
Sébastien Blain, Claire Routier, Vincent Riot, Marty Corbineau*

PRIX NETS – SERVICE COMPRIS. LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE À VOTRE CONVENANCE.

TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANCE

Nous proposons également deux menus dégustation qui évoluent suivant les arrivages, les saisons et la créativité de la brigade de cuisine. Vous pouvez vous laisser guider par le chef ou demander les étapes des menus à notre équipe de salle.

MENU 5'

70 €

ou

MENU 6'

90 €

LE MÊME MENU EST SERVI POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE

PRIX NETS – SERVICE COMPRIS. LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE À VOTRE CONVENANCE.

TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANCE

Nous proposons également deux menus pour le déjeuner qui évoluent suivant les arrivages, les saisons et la créativité de la brigade de cuisine. Vous pouvez vous laisser guider par le chef ou demander les étapes des menus à notre équipe de salle.

MENU 1201

45 €

ou

MENU 5'

70 €

LE MÊME MENU EST SERVI POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE - LE MENU 1201 EST DISPONIBLE LES MERCREDI, JEUDI ET VENDREDI SEULEMENT

PRIX NETS – SERVICE COMPRIS. LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE À VOTRE CONVENANCE.

TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANCE