

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 DE CHASSE SAISON 2022-2023

INTUITION

Galantine de gibier à plumes à la truffe

Fraicheur de cèleri

Sauce gribiche aux herbes torréfiées

30 €

EXCURSION

Lièvre à la royale

Relevé à la pâte de racine de persil grillée

Mousseline au beurre fermier

60 €

Gibier à poils ou à plumes

Selon arrivage

42 €

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

TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANCE

LA CARTE

INTUITION

Champignons sauvages et de culture 29 €

Sauce suprême au jus de cèleri rave

Vinaigre d'œillet d'Inde du Jardin de Pauline

Noix de Saint-Jacques rôties 35 €

Jus des bardes au Vermouth Blanc Bio de la maison Distiloire

Extraction de topinambour oxydée

IMMERSION

Poisson nacré de nos côtes 46 €

Choux de saison aux coquillages

Sauce marinière à l'eau de koji fermentée

Queue de lotte maturée aux épices 38 €

Betterave farcie relevée à la grenade

Jus de bœuf lié à la moelle

EXCURSION

Pomme de ris de veau rôtie au beurre salé 52 €

Salsifis laqués au miso

Ichang lemon et jus de veau

Poulet jaune de chez Arnaud Tazuin 42 €

Mousseline de pomme de terre ratte

lode de pouce-pied et oursin, jus de poulet du dimanche

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 - A Commander en début de repas

Agrumes de Mathieu Vésières **19 €**
Vanilles de Tahiti et de Madagascar

Courge de Loire-Atlantique **19 €**
Chocolat noir du Pérou 65%, cardamome

Sarrasin **19 €**
Lait, miel de la Ferme de la Gazillardière

Carte pensée et réalisée par le chef Aymeric Depogny et sa brigade :
Antoine Rouillac, Vincent Segura, Clément Kerzulec, Arthur Deflandre et
Alex Touchard

Carte expliquée et animée par le directeur des restaurants
Benjamin Sananes et son équipe : Laura Pénouty, Sébastien Blain,
Claire Routier, Vincent Riot, Marthe Blaise, Marty Corbineau et
Florian Fradin

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

NOS ARTISANS & PRODUCTEURS



CÉRAMISTES

Margot Coville
Sandrine Gibet

ÉBÉNISTE

Vincent Hudelot

COUTELIER

Evan Antzenberger

CUEILLEUSES

Francine Moreau
Pauline Dominicy

MARAICHER

Olivier Durand
Jean-michel Le Guen
Mathieu Vésières

PÊCHEURS

Maison Jego
Berjac

BOUCHER

JA gastronomie

FROMAGERS

Chez Paulette
Ferme du Pont Caillaud
Ferme du Hallay

NOS FERMES

Ferme du Pis qui chante
Ferme des cochons d'antan
Ferme des 7 chemins
Ferme de la Gazillardière