

# 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 de ce que proposent les producteurs.*



# LA CARTE

## INTUITION

- Tourteau des côtes bretonnes** 29 €  
Tête de cochon de la ferme des cochons d'antan  
Yaourt au lierre terrestre
- Noix de Saint-Jacques rôties au miso de carotte** 35 €  
Oeufs de truite de la maison Petrossian  
Feuilles de câprier
- Pomme de terre façon macaire glacée au gwell de brebis** 30 €  
Champignons blonds et truffe melanosporum  
Sauce Périgueux végétale

## IMMERSION

- Poisson de nos côtes** 45 €  
Navets de la micro ferme des anges et amandes  
Lait de poisson au koji de riz
- Queue de lotte maturée aux épices** 38 €  
Betterave farcie relevée à la grenade  
Jus de bœuf lié à la moelle

## EXCURSION

- Pigeon de Pornic mariné à la crème d'orge torrifiée** 42 €  
Bonbons de céleri aux abatis  
Jus de pigeon infusé aux pins de notre région
- Filet de boeuf de race jersiaise** 55 €  
Linguines au pesto d'orties et tomme de la ferme des 7 chemins  
Jus de boeuf au foin bio

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

**Pommes des Jardins Fruitiers** **19 €**  
Fenouil confit et sorbet à l'huile d'olive

**Sarrasin** **19 €**  
Lait et 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,  
Marylou Gaudin et Alex Touchard

Carte expliquée et animée par le directeur des restaurants  
Benjamin Sananes et son équipe : Laura Pénouty, Sébastien Blain,  
Marthe Blaise, Emile Primault, 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