

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

- Asperges angevines grillées à l'ail des ours** 28 €
Condiment citronné
Poutargue
- Coquillages de pêche à pied vendéens** 32 €
Gelée de poitrine de cochon rôtie
Herbes marines
- Homard bleu de Bretagne aux fleurs du jardin de Pauline** 48 €
Anglaise iodée
Fèves

IMMERSION

- Poisson nacré de nos côtes** 45 €
Choux pak choï de la micro ferme des anges
Sauce à l'oseille relevée au koji de pois chiche
- Rouget en croûte de malt** 42 €
Petits pois glacés au pissenlit
Jus d'une cotriade

EXCURSION

- Agneau de lait au barbecue** 50 €
Pommes de terre de Noirmoutier, oxalis
Jus lié au concombre brûlé
- Ris de veau de lait laqué au jus de betterave à la tanaïsie** 52 €
Blettes de couleur snackées
Menthe aquatique

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

Rhubarbe pochée au lierre terrestre *19 €*
Glace briochée

Carottes de nos maraîchers au sucre végétal *19 €*
Sorbet au pamplemousse corse bio

Sarrasin *19 €*
Lait et miel de la ferme de la Gazi

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

Carte expliquée et animée par la maître d'hôtel Laura Pénouty et son
équipe : Sébastien Blain, Carole Robin, Marthe Blaise, Emile Primault 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'

80 €

ou

MENU 6'

100 €

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'

80 €

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

MARAICHERS

Jean-Michel Le Guen
Olivier Durand
Frédéric Poupard
Ferme de Villeneuve

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 Gazi
Blain belle ferme