

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

Pleurotes rôtis de Montaigu condimentés à l'ail noir 28 €
Œillet d'Inde

Saint-Jacques contisées à la châtaigne 35 €
Émulsion des bardes au DistiLoire

Calamar et cochon de Legé 32 €
Foin bio de Coëx

IMMERSION

Poisson de nos côtes laqué au jus de topinambours 48 €
Truffe de saison

Lotte maturée à la cendre de betterave 43 €
Jus de bœuf au tagète

EXCURSION

Pigeon de Pornic aux algues 52 €
Bulots, poireaux de Jean-Michel

Ris de veau rôti au maceron 55 €
Lippia, échalotes confites

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

TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE

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

ÉVASION - **À commander en début de repas**

Pommes des jardins Fruitières *19 €*
Vanille de Tahiti

Chocolat République Dominicaine 75% de cacao *19 €*
Frécinette

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, Pierre Dupont, Alexandre Granat, Marylou Gaudin, Tanguy Gautreau et Orane Gathe.

Carte expliquée et animée par la maîtresse d'hôtel Laura Pénouty et son équipe : Sébatien Blain, Marthe Blaise, Kévin Desmouceaux, Kylian Legendre, Florian Fradin et Tess Denis.

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

TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE

Pour le déjeuner

MENU DÉGUSTATION ÉQUINOXE

EN 5 ACTES - **80 €**

Avec accord mets et vins : 5 verres dégustation - **120€**

MENU SERVI À L'ENSEMBLE DE LA TABLE.

*Ce menu s'inspire directement de l'univers du chef et évolue au rythme des saisons.
Vous pouvez vous laisser guider ou demander les étapes à notre équipe en salle.*

FORMULE DÉJEUNER 1201 - **45 €**

Disponible les mercredi, jeudi et vendredi.

Ce menu évolue selon l'arrivage des produits de nos producteurs.

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

TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE

Pour le dîner

MENU DÉGUSTATION ÉQUINOXE

EN 7 ACTES - **105 €**

Avec accord mets et vins : 6 verres dégustation - **155€**

MENU SERVI À L'ENSEMBLE DE LA TABLE.

*Ce menu s'inspire directement de l'univers du chef et évolue au rythme des saisons.
Vous pouvez vous laisser guider ou demander les étapes à notre équipe en salle.*

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

TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE