

L'EPICURIEN



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

Poireaux de la micro ferme des anges à la sarriette 28 €
Œufs de truite de la maison Petrossian

Noix de Saint-Jacques rôties aux feuilles de câprier 34 €
Gésiers confits de la ferme des marais

Tourte de cochon blanc de l'Ouest à la truffe melanosporum 37 €
Jus à la sauge

IMMERSION

Poisson de nos côtes aux huîtres kys 48 €
Pommes de terre grenaille, bourrache

Homard bleu de Bretagne grillé dans sa carapace 56 €
Champignons de Montaigu, raifort

EXCURSION

Lapin rex du Poitou laqué au shiso rouge 46 €
Œufs de poisson fumés

Ris de veau caramélisé à la carotte 55 €
Cardamine

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

Poire caramélisée **19 €**
Pimprenelle et vanille de Tahiti

Chocolat au lait du Pérou 50% de cacao **19 €**
Amandes et fleur de sel de Cédric

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, Orane Gathe et Laura Guionet

Carte expliquée et animée par la maître d'hôtel Laura Pénouty et son équipe : Sébastien Blain, Philippe Ceugnart, Marthe Blaise, Alexis Pressé et Florian Fradin

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 - 90 €

Avec accord mets et vins : 5 verres dégustation - 130€

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 - 55 €

Disponible les mercredis, jeudis et vendredis.

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 - **115 €**

Avec accord mets et vins : 6 verres dégustation - **165€**

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

NOS ARTISANS & PRODUCTEURS



CÉRAMISTES

Margot Coville
Sandrine Gibet

ÉBÉNISTE

Vincent Hudelot

COUTELIER

Evan Antzenberger

CUEILLEUSES

Francine Moreau
Pauline Dominiczy

MARAÎCHERS

Jean-Michel Le Guen
Olivier Durand
Les Jardins Fruitières
Spiru Champi

PALUDIER

Cédric Pennarun

PÊCHEURS

Maison Jego
Laurent Daniel

BOUCHERS

JA gastronomie
Marie Samuelle Cassard

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
Ferme des Marais

TORREFACTEUR DE CACAO

Nicolas Berger