

# 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

**Langoustines caramélisées au kombucha de fleurs** 39 €  
Brocolettis

**Petit pois végétal et animal** 52 €  
Caviar de la maison Pétrossian

## IMMERSION

**Lotte maturée aux algues, betterave** 46 €  
Jus de veau à la mélasse de grenade

**Filet de rouget nacré, poulpe confit** 52 €  
Ail des ours

## EXCURSION

**Carré d'agneau séché au miso d'orge, morilles** 49 €  
Jus infusé au fenouil

**Bœuf de notre sélection, obione et criste marine** 60 €  
Jus de bœuf noir

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

TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANCAISE

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

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

**Vacherin à l'orange sanguine** *19 €*  
Vanille de Tahiti

**Carottes de Jean Michel** *19 €*  
Pistache et menthe aquatique

**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, Julie Suire, Marylou Gaudin, Tanguy Gautreau, Orane Gathe et Laura Guionnet.

Carte expliquée et animée par la maîtresse d'hôtel Laura Pénouty et son équipe : Sébastien Blain, Mathilde Fruit, Marthe Blaise, et Florian Fradin.

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

TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE

## 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 FRANCAISE

## 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 FRANCAISE



## NOS ARTISANS & PRODUCTEURS



### CÉRAMISTES

Margot Coville  
Sandrine Gibet

### ÉBÉNISTE

Vincent Hudelot

### COUTELIER

Evan Antzenberger

### CUEILLEUSE

Pauline Dominicy

### MARAÎCHERS

Jean-Michel Le Guen  
Olivier Durand  
Frédéric Poupard

### PALUDIER

Cédric Pennarun

### PÊCHEURS

Maison Jego  
Laurent Daniel

### BOUCHERS

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  
Ferme des Marais  
La Blain Belle ferme

### TORREFACTEUR DE CACAO

Nicolas Berger

