

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

Homard bleu de Bretagne rôti, lard de cochon 59 €

Beurre blanc à la rose

Longe de thon rouge, légumes de la micro ferme des anges 32 €

Sauce ravigote à la verveine

IMMERSION

Dos de lieu jaune caramélisé à la tanaïsie 42 €

Risotto de pommes de terre

EXCURSION

Bœuf de notre sélection cuit au charbon, oxalis 60 €

Jus lié au tamarin et citron noir

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

EVASION - A Commander en début de repas

Vacherin à l'orange sanguine 19 €

Vanille de Tahiti

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, Shuzuke oka, Julie Suire, Orane Gathe
et Laura Guionnet**

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

**PRIX NETS – SERVICE COMPRIS. LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE À
VOTRE CONVENANCE. TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANCAISE**

Pour le déjeuner

MENU DEGUSTATION EQUINOXE

EN 5 ACTES – 90 €

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.

MENU DEJEUNER 1201 – 55 €

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 FRANCAISE

Pour le dîner

MENU DEGUSTATION EQUINOXE

EN 7 ACTES – 115 €

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

Felix Galland

ÉBÉNISTE

Vincent Hudelot

COUTELIER

Evan Antzenberger

CUEILLEUSE

Pauline Dominiccy

MARAICHERS

Jean-Michel Le Guen

Olivier Durand

PÊCHEURS

Maison Jego

Laurent Daniel

PALUDIER

Cédric Pennarun

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

La blain belle ferme

TORREFACTEUR DE CACAO

Nicolas Berger

PRIX NETS – SERVICE COMPRIS. LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE À VOTRE CONVENANCE. TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE