

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

Ravioles de champignons de Montaigu 32 €

Jus végétal et huile d'oseille

Ormeaux confits au beurre noisette 36 €

Yuzu bleu et sauce suprême de céleri

IMMERSION

Poisson de nos côtes en cuisson nacrée 48 €

Coques et oxalis

EXCURSION

Poulet jaune de chez Arnaud Tauzin 52 €

Encornet et truffe de Bourgogne

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

Chariot de fromages

20 €

Sélectionnés avec nos artisans et affineurs fromagers

EVASION - A Commander en début de repas

Pomme de la Bauche Malo caramélisée

19 €

Pelargonium

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, Paul Besnier, Julie Suire, Nathanaël
Aupoint et Laura Guionnet**

**Carte expliquée et animée par la maître d'hôtel Laura Pénouty et son
équipe : Sébastien Blain, Marthe Blaise, Margaux Alemany-Caudrillier,
Léo Alcouffe, Chloé Saba, Annaëlle Landais et Teva Rousselot**

**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 – 65 €

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 – 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.

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

Pépinières Vessières

Verger de la Bauche Malo

CHAMPIGNONNIERE

Spiru Champi

PALUDIER

Cédric Pennarun

PÊCHEURS

Maison Jego

Laurent Daniel

BOUCHER

JA gastronomie

FROMAGERS

Chez Paulette

Ferme du Pont Caillaud

Ferme du Hallay

NOS FERMES

Ferme des 7 chemins

Ferme de la Gazi

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