



Au cœur de l'Abbaye de Villeneuve, le restaurant 1201 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 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.

Le nom "1201" murmure l'histoire ancienne de l'Abbaye, un clin d'œil à l'année de sa naissance, comme une passerelle entre les siècles et les saveurs.



Prix nets – service compris.

La liste des allergènes est disponible à votre convenance. Toutes nos viandes sont d'origine françaises.

NOTRE CARTE

ENTREES

Asperge verte du pays nantais, ail des ours, crémeux de jaune d'œuf et espuma beurre blanc. 43€

Petits pois des jardins de l'abbaye, coques nacrées, émulsion coquillage. 37€

PLATS

Turbot de ligne confit au beurre, asperges blanche rôties, sauce condimentée au lard de colonnata. 59€

Pigeons de Pornic, cuit au sautoir, betterave et abattis parfumés au genièvre, jus corsé des carcasses. 62€

DESSERTS

Le tout rhubarbe 23€

Sarrazin, caramiel, main de bouddha 25€

Cartes servies à l'ensemble de la table.

Disponible jusqu'à 6 couverts.

Prix nets – service compris.

La liste des allergènes est disponible à votre convenance. Toutes nos viandes sont d'origine françaises.

Ces menus s'inspirent directement de l'univers du chef et évoluent au rythme des saisons. Vous pouvez vous laisser guider ou demander les étapes à notre équipe en salle.

MENU DEJEUNER – 65€

Disponible les mardis, mercredis, jeudis et vendredis midi

MENU DEGUSTATION EQUINOXE :

EN 5 ACTES – 90€

EN 7 ACTES – 120€

Non Disponible Après 12h45 et 20H45

Menus servi à l'ensemble de la table.

Chariot de fromages

20€

Nous vous proposerons une expérience supplémentaire aux menus, afin de découvrir les produits que nous avons sélectionné avec notre artisan affineur.

Prix nets – service compris.

La liste des allergènes est disponible à votre convenance. Toutes nos viandes sont d'origine françaises.

SELECTION DE VINS *12cl*

LES VINS BLANCS

Vin de France Trésor Jardin d'Edouard	12€
AOP Saumur La Haie Nardin 2022 Clos de L'Ecotard	14€
Pouilly Loché En Chantone 2022 Clos des Rocs	16€
AOP Patrimonio Campo Vecchio 2022 Domaine Pinelli	25€

LES VINS ROSES

Côtes de Provence Symphonie 2024 Sainte Marguerite	12€
--	-----

LES VINS ROUGES

AOP Irancy 2019 Gabin et Felix Richoux	12€
Saint Estèphe 2018 Château Beau Site	14€
AOP Saumur Champigny Les Epistolaires 2020 Clos Cristal	16€
Beaune 1er cru Theurons 2016 Louis Jadot	25€

LES VINS MOELLEUX

AOP Alsace Pinot Gris Bollenberg 2019 Domaine Valentin Zusslin	18€
AOP Coteaux de l'Aubance Grandpierre 2009 Domaine de Bablut	16€
AOP Pineau des Charentes Vieux Pineau 15 ans Famille Lheraud 8 cl	17€

Pour plus de références, consultez la carte de notre cave, le 1001 vins.

Prix nets – service compris.

La liste des allergènes est disponible à votre convenance. Toutes nos viandes sont d'origine françaises.

Accord mets et vins en quatre verres dégustation – 45€

Accord mets et vins du terroir en quatre verres dégustation – 90€

Accord mets et vins en cinq verres dégustation – 60€

Carte pensée et réalisée par le chef Achour Belayel avec Jordan, Mathéo et Aymeric.

Carte des vins et accords pensés et expliqués par Sébastien et Mathieu.

Partition sucrée signée par le chef pâtissier Olivier Bagnol.

Prix nets – service compris.

La liste des allergènes est disponible à votre convenance. Toutes nos viandes sont d'origine françaises.

NOS ARTISANS & PRODUCTEURS

CÉRAMISTES

Margot Coville

Sandrine Gibet

Felix Galland

FROMAGER

Beillevaire

ÉBÉNISTE

Vincent Hudelot

BOULANGER

L'Ekureuil

COUTELIER

Evan Antzenberger

MARAÎCHER

Arnaud, La ferme de Villeneuve

Prix nets – service compris.

La liste des allergènes est disponible à votre convenance. Toutes nos viandes sont d'origine françaises.

