



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

Champignons, foie gras et bouillon de sous-bois.	32€
Coquilles St Jacques de nos côtes, chou rave et sauce des bardes au Champagne.	37€

PLATS

Saint-Pierre de ligne, pommes fondantes et émulsion coquillage au persil.	59€
Dos de cerf rôti, courge musquée et clémentine.	62€

DESSERTS

Croustillant chocolat, citron vert et caramel.	25€
Déclinaison autour de la poire.	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 – 50€

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 CHAMPAGNES

Brut Clerambault	15€
Extra-Brut Cuvée 72 Bruno Paillard	25€
Rosé Extra Brut 2014 Lelarge-Pugeot	22€

LES VINS BLANCS

AOP Vin de Savoie Apremont Le Roc 2024 Fabien Trosset	8€
AOP Muscadet Sèvre et Maine Monnières St Fiacre 2020 Domaine Ménard Gaborit	10€
AOP Mâcon Loché Les Longues Terres 2023 Marcel Couturier	11€
AOP Condrieu Les Grandes Terrasses 2024 Maison Bruyère & David	20€

LES VINS ROSES

AOP Côteaux Varois en Provence Roseblood 2024 Estoublon	10€
---	-----

LES VINS ROUGES

IGP Val de Loire Peirasmos 2023 Louise Chéreau	10€
AOP Santenay Le Temps des Cerises 2023 Antoine Olivier	15€
AOP Saint Joseph 2023 Romain d'Aniello	16€
Vin de France Emilien 2022 Le Puy	16€

LES VINS MOELLEUX

AOP Vouvray Demi Sec Le Haut Lieu 2022 Domaine Huet	16€
AOP Côteaux de l'Aubance Grandpierre 2009 Domaine de Bablut	16€
AOP Pineau des Charentes Vieux Pineau 15 ans Famille Lheraud - 8cl	17€
AOP Banyuls Reserva Domaine La Tour Vieille - 8cl	8€

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 Mathéo, Aymeric,
Nicolas et Landry.

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

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.

