



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

Maquereaux de nos côtes, navet doux et sésame, jus d'arêtes rôties. 32€

Feuilles à feuilles d'ormeaux et foie gras, émulsion muscade. 37€

PLATS

Retour de pêche, pommes de terre fondantes, sauce coquillage aux herbes. 59€

Cœur de filet de veau rôti, scorsonère, jus de blanquette à la chicorée. 62€

DESSERTS

Croustillant chocolat, citron vert et caramel 25€

Autour de l'orange sanguine, safran, caramel d'orange 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.

MENU ACCORDS METS ET VINS :

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.

