RESTAURANT GASTRONOMIQUE

1201

L'ABBAYE DE VILLENEUVE

## LE 1201
### *Une histoire de lieu, de goût et d'émotion*

*Au cœur de l'Abbaye de Villeneuve, le restaurant Le 1201 vous ouvre les portes d'un lieu singulier, où l'histoire des pierres rencontre l'expression d'une cuisine contemporaine.*

*Portée par la sensibilité du Chef Fabien Laprée et le savoir-faire de ses équipes, la cuisine du 1201 s'écrit au fil des saisons, des rencontres et des inspirations. Les richesses du terroir dialoguent avec les parfums méditerranéens et les accents savoyards, dans une recherche constante d'équilibre, de justesse et d'émotion.*

*Chaque assiette est pensée comme une invitation à découvrir, à ressentir et à partager. Le produit en est le cœur, la créativité en révèle les nuances, et le respect des saveurs en guide l'expression.*

*Héritier d'un patrimoine chargé d'histoire, le 1201 cultive un dialogue entre les époques : celui d'un lieu empreint de mémoire et d'une gastronomie vivante, libre et inspirée.*

# MENU

*95 €*

Préludes salés

Moules, safran, petits légumes croquants

***

Curé nantais fumé
Artichaut Macaux, olives, basilic de montagne

***

Rouget barbet,
Fenouil et estragon, jus d'arêtes perlé

***

Cochon d'antan,
Haricots verts, girolles et sauge, jus au Muscadet

***

Pomme, coing, sarrasin grillé

***

Chocolat Tuma Yellow 70%, noisette, gingembre

Prix nets – service compris.
La liste des allergènes est disponible à votre convenance. Toutes nos viandes sont d'origine française.

# MENU

*125 €*

Préludes salés

Moules, safran, petits légumes croquants

***

Crevette de la ferme de Lisaqua,
Carottes des sables, pamplemousse rose, pimprenelle

***

Saint-Jacques de Dieppe, caviar Oscietre, coquillages, brocoli, noisette

***

Homard bleu, épices tajines, aubergines, coriandre

***

Pigeon de Pornic,
Betteraves, mûres, grué de cacao

***

Pomme Granny Smith, coing, sarrasin grillé

***

Citron de Nice, huile d'olive de Kalamata, estragon

Chariot de fromages à travers l'histoire et mon parcours *22 €*

Nous vous proposons une expérience complémentaire aux menus, afin de découvrir
les produits que nous avons sélectionnés avec notre artisan affineur

Prix nets – service compris.
La liste des allergènes est disponible à votre convenance. Toutes nos viandes sont d'origine française.

# LA CARTE

## LES ENTRÉES

Curé Nantais fumé,
Artichaut Macaux, olives, basilic de montagne
*34 €*

Crevette de la ferme de Lisaqua,
Carottes des sables, pamplemousse rose, pimprenelle
*42 €*

***

## L'OCÉAN

Rouget barbet,
Fenouil et estragon, jus d'arêtes perlé
*52 €*

Saint jacques, caviar Oscietre,
Coquillages, brocoli, noisette
*54 €*

***

## LA TERRE

Cochon d'antan,
Haricots verts, girolles et sauge, jus au Muscadet
*56 €*

Pigeon de Pornic,
Betteraves, mures, grué de cacao
*59 €*

***

## LE SUCRÉ

Chocolat Tuma Yellow 70%, noisette, gingembre
*25 €*

Citron de Nice, huile d'olive de Kalamata, estragon
*25 €*

Prix nets – service compris.
La liste des allergènes est disponible à votre convenance. Toutes nos viandes sont d'origine française.

**MARAÎCHER**
Le jardin de Pauline

**POISSONS ET VIANDES**
Criée des Sables d'Olonne
Les cochons d'antan de Gaëtan
Les pigeons de Pornic de Marie-Samuelle Bourreau

**FROMAGES**
Maison Beillevaire

**BOULANGER**
L'Ékureuil Kévin Gascoin

**CÉRAMISTES**
Margot Coville
Sandrine Gibet
Felix Galland

**EBÉNISTE**
Vincent Hudelot

**COUTELIER**
Evan Antzenberger

Prix nets – service compris.
La liste des allergènes est disponible à votre convenance. Toutes nos viandes sont d'origine française.

*Toute notre équipe vous souhaite*
*une expérience inoubliable.*

RESTAURANT GASTRONOMIQUE
12
01
L'ABBAYE DE VILLENEUVE