



## **Arnaud Viel signe un menu entièrement végétal, composé avec les légumes de son voisin**

À Argentan, au cœur de l'Orne, Arnaud Viel propose un menu entièrement végétal dans la lignée de sa cuisine lisible, précise, et surtout profondément ancrée dans son territoire. À La Table d'Arnaud Viel, restaurant étoilé de l'Hostellerie La Renaissance, le chef normand aime partir du produit pour en explorer toutes les nuances avec cette exigence du goût qui fait la force des grandes maisons. Les légumes deviennent, ici, un véritable terrain de jeu gastronomique.

Pour explorer cet inspirant terrain de jeu, Arnaud Viel n'a qu'à enfile ses bottes, pousser le petit portail de son restaurant pour se retrouver dans les champs de Franck Decrucq, des Jardins dans la ville, son fournisseur de légumes. Il lui suffit de se pencher pour ramasser sa matière première, et laisser libre court à son inspiration.



En résulte un magnifique menu végétal, en neuf services, proposé au prix de 120 euros, qui est devenu l'un des best-sellers de la Maison. Et encore un peu plus cet été, avec ses chaleurs caniculaires.

### **Le Menu Végétal - 120 euros**

Un hommage à notre terroir maraîché

*"Couleurs - Textures - Saveurs d'un terroir vivant engagé"*

Le melon et le basilic

La tomate - la truffe

Les haricots verts - fraises des bois - ail noir "d'ici"

Rave - Sauge - Pomme verte

La blette - les oignons - légèrement fumé au bois de pommier

Le chou pointu - kale - gingembre

L'épeautre - girolles - racine d'épinard

La rhubarbe en croûte de sucre

Les abricots - noisettes du Piémont



[Découvrez ici la recette de Blette fumée et Oignons nouveaux en texture](#)

## La cuisine végétale d'Arnaud Viel récompensée

Le Chef Arnaud Viel a été récompensé pour sa cuisine végétale à travers ce menu spécial, mais pas seulement, par le We're Smart Guide 2025 avec la note maximale de 5 radis. Ce Guide met à l'honneur les chefs qui aiment et valorisent les fruits et les légumes en évaluant plus de 1500 restaurants dans 52 pays, sur leur utilisation et la mise en valeur du végétal en les classant de "un radis" à "cinq radis".

### **L'avis du Guide :**

*" Quelle merveilleuse découverte à Argentan ! Arnaud et Cécilia savent vraiment accueillir et choyer leurs hôtes dans leur magnifique Hostellerie. On s'y sent immédiatement comme chez soi, et on peut y déguster un menu 100 % végétal d'exception. Le chef Arnaud cuisine avec une incroyable profondeur de saveurs, créant ses propres bouillons végétaux – et la différence est vraiment perceptible. "*

---



A propos d'Arnaud Viel

Arnaud Viel est un enfant du pays qui après avoir fait ses armes à Paris auprès de Pierre Miécaze, a décidé avec son épouse de revenir aux sources. De sa Normandie

natale, il connaît les paysages de bocage, les couleurs, le climat et l'alchimie entre terre et mer. De ce terroir généreux, il choisit le meilleur pour le sublimer dans ses assiettes, grâce à sa technique et sa créativité.

Il incarne une cuisine d'auteur enracinée dans le terroir normand, où chaque assiette célèbre la justesse des produits locaux. Son style allie technicité contemporaine et sincérité paysanne, porté par une sensibilité gourmande héritée de la tradition. Fervent défenseur des circuits courts, il sublime les légumes de saison, les viandes d'éleveurs voisins et les produits de la mer du Cotentin. Sa cuisine est précise, élégante, sans artifice inutile. Une étoile Michelin vient couronner cette approche profondément humaine et territoriale depuis 2016.

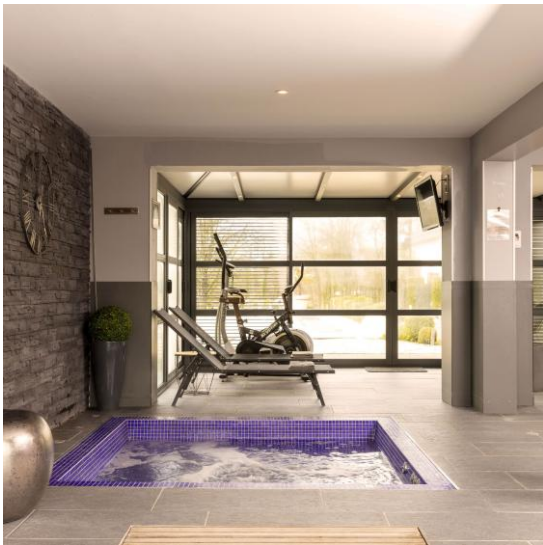
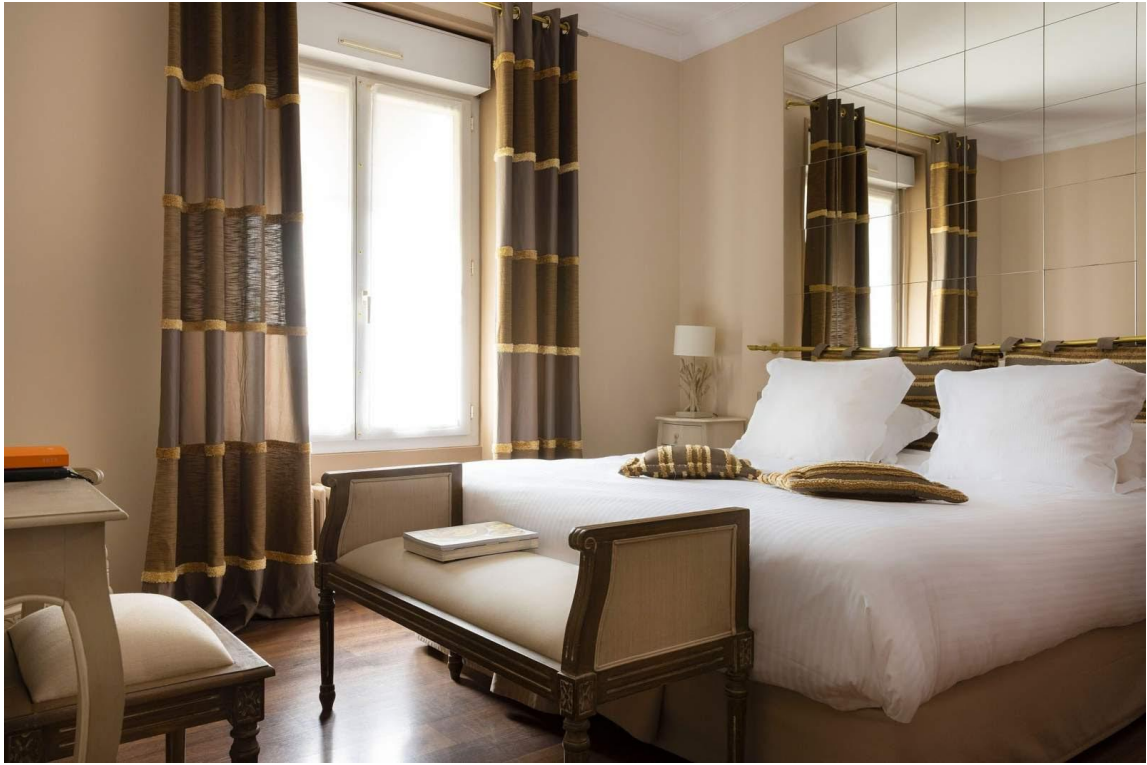




#### A propos de l'hôtel La Renaissance

Hôtel de charme à Argentan, à l'atmosphère contemporaine situé au cœur du terroir normand la famille Viel sont les hôtes de cette adresse incontournable de l'Orne depuis 1998. 18 chambres et suites lumineuses et confortables bénéficient d'une piscine chauffée, d'un spa, d'un restaurant gastronomique et d'un bistrot.

La Renai'sens & Spa est un lieu unique aménagé dans une ancienne longère, qui se niche tout près de la piscine extérieure chauffée (en saison) et donne sur la nature environnante. Pénétrez dans ce havre de paix à l'atmosphère minérale – murs de pierre et larges dalles anthracite – très apaisante pour vivre des instants de grande relaxation, et profiter des soins et massages pratiqués par une professionnelle de l'esthétique et du bien-être.





### 3 raisons d'aller chez Arnaud Viel

- Une immersion au cœur d'une Normandie authentique et généreuse. Si vous avez du temps, le chef et sa femme Cécilia vous indiqueront les meilleures adresses gourmandes des environs : fromagerie artisanale à Camembert, producteur de cidre et de Calvados dans le Pays d'Auge, cultivateur de safran, vergers débordant de yuzus.

- Une cuisine étoilée créative, qui navigue avec bonheur entre terre et mer menus à 48€ (déj) puis 88, 99, 130 et 145€. Menu entièrement végétal à 120€.

- Un séjour détente ressourçant, placé sous le signe du plaisir. Profitez du Spa dans une ancienne longère située en face de la piscine chauffée en saison, et bénéficiez de soins et massages pratiqués par une professionnelle de l'esthétique et du bien être.