



AGENDA DU MOIS

OCTOBRE



Tous les jours - Oyster hour - 15€

3 huitres de Quiberon n°3 + 1 verre de muscadet Accostage domaine Ménard-Gaborit

Mercredi
9

Dîner des vignobles - Un moment unique alliant gastronomie et œnologie - vins du domaine Ogereau en Anjou

Menu avec accord mets et vins : 89€

Menu avec accord sans alcool : 70€

Sur réservation

Tous les JEUDIS

Les Jeudis du Champenois

Profitez d'un dîner exceptionnel servi dans notre cave, avec des accords parfaits entre mets raffinés et champagnes de prestige.

(les 3, 10, 17, 24, 31 Octobre 2024)

De 19h à 21h30 à la Cave

Menu avec cocktails et 3 coupes de champagne : 120€

Menu avec accord sans alcool : 90€

Sur réservation

Soirée lounge

Animation & dégustation

(les 3, 10, 17, 24, 31 Octobre 2024)

À partir de 19h

Artiste exposant en ce moment à l'abbaye : Isabelle Kerhardy



OCTOBRE 2024

OYSTER HOUR



TOUS LES JOURS - OYSTER HOUR - 15€

3 huîtres de Quiberon n°3 + 1 verre de muscadet
Accostage domaine Ménard-Gaborit



SNACKS SALÉS

Huîtres de Quiberon par 6/9/12	18 €	24 €	30 €
Escargots en Persillade BIO « Maison Royer » par 6/12	10 €	18 €	
Saumon d'Écosse Gravlax préparé par nos soins, Crème de Ciboulette			15 €
Sélection de Jambons d'Exception, Pata Negra, Parme et Truffé			19 €
Sélection de Fromages de chez 'Beillevaire'			15 €
Marbré de Foie Gras fait Maison à la Roquette, Pain Brioché de chez notre Artisan Boulanger			22 €

Artiste exposant en ce moment à l'abbaye : Isabelle Kerhardy