



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*