



AGENDA DU MOIS

NOVEMBRE



Tous les jours : Afternoon Tea - 15h - 18h

Venez passer un moment de détente au cloître de l'abbaye, et profitez de pâtisseries préparées par notre chef pâtissier Olivier Bagnol.

Samedi
2

Soirée Musicale - Willy Dublet- Duo Piano Voix.
Variété pop. Française & étrangère.
De 19h à 21h

Jeudi
14

Dîner des vignobles - Un moment unique en 5 temps avec 5 vins, en association avec l'É. Paulée Nantaise.
Vins du domaine Chéreau Carré - En présence du vigneron.
Menu avec accord mets/vins : 95€ - Menu avec accord sans alcool : 70€
Sur réservation

Jeudi
21

Le Beaujolais "pas" nouveau - Dîner accord mets/vins.
De 19h à 21h

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 7, 21, 28 Novembre 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 7, 14, 21, 28 Novembre 2024)

À partir de 19h

Mixologie

Old Fashioned Week

Découverte autour du Woodford reserve, Distiller's Selection.

(du 11 au 20 Novembre 2024)

Artiste exposant en ce moment à l'abbaye : Kristoff Antier



NOVEMBRE 2024

OYSTER HOUR



TOUS LES JOURS - DE 18H À 22H - 15€

3 huîtres de Quiberon n°3 + 1 verre de muscadet
Accostage domaine Ménéard-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 : Kristoff Antier