



ABBAYE DE VALMAGNE

1139

FERME-AUBERGE de FRERE NONENQUE 2023



Réservation
Tel : 04.67.78.13.64
Auberge-resa@valmagne.com

Possibilité pour les groupes sur réservation toute l'année
et jusqu'à 80 personnes : auberge-resa@valmagne.com

Terrasse « Non-Fumeur »
« Coins Fumeurs » sous la tonnelle et sur le pont

Carte Bleue à partir de 15 €
Désolés, mais refroidis par des chèques en bois trop
nombreux, nous n'acceptons plus ce moyen de paiement




« Fait Maison »

LES PRODUITS SONT FRAIS ET CUISINES SUR PLACE

Les menus évoluent à chaque saison et changent selon les jours, en fonction du temps, de notre inspiration et disponibilités de notre potager bio et des producteurs locaux de viandes et fromage.

Vous pourrez y déguster des plats issus du potager de l'Abbaye et des produits du terroir issus des fermes environnantes, des boissons autour des plantes aromatiques du jardin médiéval, accompagnés des vins réputés du domaine. Dans l'esprit des moines de l'abbaye où la botanique le permettait de s'auto-alimenter et de se soigner.

« Ici la nourriture soigne le corps quand le vin élève l'âme »

« Une cuisine très naturelle et gustative, aux senteurs languedociennes ».

« Des vins aromatiques et élégants, issus de l'agriculture biologique sur le domaine de l'Abbaye de Valmagne »

Nos menus et assiettes se déclinent en « végétariens »

*En cas d'allergie, nous essayons de vous satisfaire au mieux.
A NOTER : nous ne sommes pas habilités à traiter les allergies sévères*

BOISSONS

APERITIFS ET VINS

Vins Bio du domaine de l'Abbaye de Valmagne

Aragome* (vendanges tardives)	5€ (au verre) 22€ (50cl)
Cartagène* (moûts de raisin/eau-de-vie)	5€ (au verre) 22€ (50cl)
Vins bio du domaine (voir carte des vins)	6€ à 8€ (au verre)
18 à 45 € (à la bouteille)	
Blanc de Blanc la bouteille	24€ (75cl)

BIERES

Blonde artisanale/Bio de l'Abbaye de Valmagne:	5€ (33cl)
--	-----------

BOISSONS SANS ALCOOL AU VERRE :

Jus de raisin du domaine bio	3.00€
Sirop de nos plantes aromatiques*	3.00 €

EAU MINERALE

Eau plate, eau pétillante 75cl	6.00 €
Perrier 50 cl	4.00 €

BOISSONS CHAUDES

Café	2.00 €
Décaféiné	2.00 €

* Selon Disponibilité



L'Abbaye de Valmagne, est un haut lieu de la production viticole régionale depuis 9 siècles.

Le vignoble de l'Abbaye de Valmagne date de 1139. Lorsque les moines cisterciens cherchaient un emplacement pour installer une nouvelle abbaye, ils se reposaient sur trois critères : accès à l'eau, calme absolu et grand terroir.

Leur connaissance de la terre avait fait ses preuves en Bourgogne : Chambolle-Musigny, Clos Vougeot, Romanée-Conti sont issus du travail et du talent des moines au 12ème siècle. C'est donc avec patience et connaissance que le lieu dit de la Tourtourière, entre fraîcheur de la mer et calme de la Garrigue, accueillerait l'abbaye de Valmagne et son vignoble mythique. En 1838, le comte de Turenne achète l'abbaye et son vignoble, ce lieu magique est dans la famille depuis plus de 180 ans.

Le vignoble de Valmagne se compose de trois différents terroirs, avec un encépagement relativement similaire dont le morrastel qui procure tant de typicité à nos vins. Ce cépage date de l'époque des moines qui le cultivaient avec joie tant il produisait de grands vins. La crise du phylloxera ravage le vignoble français et les politiques de volumétrie éclipsent ce cépage devenu « rare et oublié » de nos jours. Dans un esprit de continuité avec le travail des moines, nous l'avons ré implanté il y a plus de 20 ans et sa fraîcheur et son fruit s'expriment à merveille sur les différents terroirs de Valmagne.

Le premier terroir est situé sur les hauteurs du domaine en plein cœur de la garrigue : les Grés de Montpellier. Les vignes sont orientées plein sud et entourées de thym, romarin et oliviers. Sur sols de beauxite et calcaire, la syrah, le morrastel et le mourvèdre y trouvent une place de choix permettant de produire la cuvée emblématique du domaine : **la cuvée de Turenne**. Nos parcelles de grenache et de Carignan sont quant à elles sur un sol plus caillouteux où nous avons dû fracturer la roche pour permettre l'implantation des plants de vignes à l'origine du **Cardinal de Bonzi**.

Le deuxième type de terroir, est un situé sur les coteaux qui descendent des garrigues et des bois. L'argile en bas de coteaux et le calcaire en haut composent ces sols qualitatifs. Parfaitement orientés avec un drainage naturel des sols et une exposition parfaite, les cépages rouges (syrah, grenache, mourvèdre et morrastel) donnent des vins d'une grande pureté et les cépages blancs (roussane, marsanne et grenache blanc) produisent de grands vins blancs minéraux sous le soleil du Languedoc, s'exprimant à travers la gamme **Portalis**.

Enfin, le troisième type de terroir se situe sur le plateau sud de l'Abbaye en direction de la mer. Les sols argilo-calcaire se composent de marnes sableuses où le cinsault règne et produit des rosés frais et fruités. Les rouges et les blancs respectent ces mêmes qualités et l'ensemble produit la gamme **Vitrail sur l'Abbaye**.

FERME AUBERGE : RESTAURANT VIGNERON ABBAYE DE VALMAGNE

La ferme Auberge est rattachée à l'exploitation Viticole du Domaine de l'Abbaye : aux vignes se sont ajoutés 4 jardins potagers vergers travaillés en Bio et biodynamie sur plus de 1,5 hectares.

L'essentiel des légumes, fruits et plantes aromatiques proviennent de nos jardins, le reste, des voisins producteurs.

Les autres produits tels que les Viandes et Fromages sont des produits locaux : plus de 80% des viandes, des œufs et fromages viennent « en direct » de producteurs locaux Bio et/ou pratiquant un élevage en plein air « raisonné » dont notamment :

MOULIN de la DENTELLE - huiles d'olives - VILLEVEYRAC (34)

Ferme GAEC des AGRIOLES -Dominique SOULIE, Cochon, La Boissière (34)

Ferme des SAVEURS - Chevriers BIO - Nelly BRODU - VILLEVEYRAC(34)

Ferme GAEC des FONTANELS -Fabienne LARNAUDIE, Comps (12)

Ferme GAEC DU SERRELIS -Charles COMPAN, Veau St Felix (34)

Menu Terroir

MENU :

ENTREE + PLAT + DESSERT *ou* FROMAGE 30 €

ENTREE + PLAT + FROMAGE + DESSERT 35 €

Le TERROIR A LA CARTE :

ENTREE 13 €

PLAT 20 €

ENTREE + PLAT *ou* PLAT+DESSERT 25 €

ASSIETTE DE FROMAGE affiné de la Maison BRODU à
Villeveyrac (chèvre, tomme de brebis) 7€

DESSERT 7€

Entrée :

Salade de lentille aux pousses de fenouil et foie de volaille

Ballotine de volaille farcie aux blettes

Croustillant au chèvre et sa fondue de poireaux

Plat :

Agneau rôti au romarin (GAEC Le Serrelis)

Tourte au bœuf et poireaux confits

Duo de cochon fermier grillade et boudin noir (MAISON Soulié)

Nos viandes sont accompagnées de légumes du moment et pommes
de terres rôties au four

Dessert :

Gâteau aux noix du jardin et ganache chocolat noir

Dariole de poires aux 5 épices et thym

Verrine de crémeux citron et meringue lavande

Menu Végétarien

MENU :

ENTREE + PLAT + DESSERT 25 €

A LA CARTE :

PLAT 18 €

ENTREE + PLAT/ PLAT + DESSERT 20 €

Entrée : Croustillant de chèvre et sa fondue de poireaux

Plat : Choux farci d'un risotto au pur brebis (Maison Brodu)

Dessert au choix :

Gâteau aux noix du jardin et ganache chocolat noir

Dariole de poires aux 5 épices et thym

Verrine de crémeux citron et meringue lavande

Pour les Enfants

Petite Assiette composée + Dessert 12 €

(Moins de 10 ans)