



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 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 »

CARTE DES BOISSONS

APERITIF DU DOMAINE

Aragome (vendanges tardives) 5€ (au verre) 22€ (50cl)

BIERES DU DOMAINE

Blonde artisanale/Bio de l'Abbaye (33cl) 5.00€
Ambrée artisanale/Bio de l'Abbaye (33cl) 5.00€

BOISSONS SANS ALCOOL

Jus de raisin du domaine bio le verre 3.00€
Cola Bio artisanal Bt 33 cl * 5.00€
Thé pétillant Bio artisanal agrumes Bt 33 cl* 5.00€
Thé pétillant Bio artisanal citron vert Bt 33cl* 5.00€
Limonade Bio artisanale framboise Bt 33 cl * 5.00€
Limonade Bio artisanale mandarine Bt 33 cl* 5.00€
Tonic Bio artisanal Bt 33cl* 5.00€

*Maison AUBERT-PEZENAS

EAU MINERALE

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

BOISSONS CHAUDES

Café 2.00 €
Décaféiné 2.00 €
Thé ou infusion bio 4.00€

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 ou 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 AGRIOULES -Dominique SOULIE, Cochon fermier
La Boissière (34)*

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

*Ferme GAEC DU SERRELIS -Charles COMPAN, Veau et bœuf
St Felix de Lodez(34)*

Menu Terroir

MENU :

ENTREE + PLAT + DESSERT *ou* FROMAGE 32 €
ENTREE + PLAT + FROMAGE + DESSERT 37 €

LE TERROIR A LA CARTE

ENTREE + PLAT *ou* PLAT+DESSERT 27 €
ASSIETTE DE FROMAGE affiné de la Maison BRODU à
Villeveyrac (chèvre, tomme de brebis) 8€
DESSERT 8€

Entrée :

Capuccino de tomate et mousse de chèvre
Ballotine de volaille farcie
Cannelé aux légumes et petits lardons grillés

Plat :

Agneau fermier et jus corsé (GAEC Le Serrelis)
Quasi de veau basse température
Duo de cochon fermier grillade et boudin noir (MAISON Soulié)

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

Dessert :

Crème brûlée à la lavande
Moelleux citron maison
Sphère chocolat façon rocher

Menu Végétarien

MENU :

ENTREE + PLAT + DESSERT 28 €

A LA CARTE :

ENTREE + PLAT/ PLAT + DESSERT 23 €

Entrée : Au choix dans le menu terroir

Plat : Risotto aux petits légumes confits

Dessert au choix :

Au choix dans le menu terroir

Pour les Enfants

Petite Assiette composée + Dessert 12 €
(Moins de 10 ans)