

## Exposition Permanente / Ouverture du mardi au samedi de 10 h à 18 h.

Billet en accès libre :	12,50 € TTC/pers. au lieu de 15 €
Accès libre + dégustation d' 1 verre de vin :	16,50 € TTC/pers. au lieu de 19 €
Accès libre + dégustation commentée de 3 verres de vin :	37 € TTC/pers. au lieu de 40 €
After Work - tous les vendredis soir de 18h à 20h :	38,50 € TTC/pers. au lieu de 42 €
Puis accès au Bar Lounge & Restaurant Festif ! Live Show Singer / Live Dj Set jusqu'à 1h. (Dégustation commentée de 3 boissons : une bière, une vière, un vin et de 3 fromages).	

### En supplément possible à l'accès libre du Musée

Guide conférencier 45 min /groupe de 20 pers. :	275 € TTC /grpe.
Disponible en Français, Anglais, Espagnol, Italien, Chinois.	
Dégustation commentée de 3 fromages et 3 vins :	27 € TTC
Collation, une pâtisserie et dégustation d'un verre de vin doux :	14 € TTC

## Restauration / Cuisine traditionnelle française



### Nos déjeuners de saison (Vins Compris)

### Tarif TTC/pers

(+ 12,50 €/pers. Billet en accès libre)

Chardonnay : Plat / dessert / 2 verres de vin + café	29.00 €
Sauvignon : Entrée / plat / dessert / 3 verres de vin / café	39.00 €
Chenin : Entrée / plat / fromages / dessert / 3 verres de vin / café	55.00 €
Syrah : Entrée / plat / fromages / dessert / 3 verres de vin / café	75.00 €

### En supplément possible à votre déjeuner

Eau minérale bouteille 1L :	5 € TTC
Apéritif Dom Gonzague brut ou kir :	6 € TTC
Coupe de champagne brut :	11 € TTC

Minimum de facturation : 10 personnes  
Choix de prestation et menu UNIQUE pour l'ensemble du groupe.

### Conditions de réservation :

Paiement de 100% du montant total à régler en amont de votre venue afin de confirmer votre réservation. Suppléments éventuels à régler sur place le jour de votre venue. Le nombre de convive doit être confirmé par mail 3 jours ouvrés avant votre visite (base minimum de facturation).

Règlement par virement uniquement. **Rib** : FR76 1010 7002 8500 8150 3829 068

### Contacts :

Erwan Forges  
Responsable des Ventes

Alexandre Latil  
Attaché Commercial

Théo De Filippis  
Directeur

Tel : 01 85 78 40 60 / 06 12 90 51 43  
Mail : ef@5bevent.com

Tel : 01 85 78 40 65 / 06 11 80 81 53  
Mail : al@5bevent.com

Tel : 01 45 25 63 50 / 06 66 12 51 03  
Mail : td@lemparis.com

### Menu Chardonnay

---

Poisson de la pêche avec sa sauce vierge  
Riz aux petits légumes

Ou

Confit d'agneau et  
son jus de cuisson

Pomme de terre Grenailles

---

Dessert aux fruits de saison

Ou

Moelleux au chocolat  
et sa glace Vanille

---

Café ou Thé

Vins du terroir en accord avec vos mets :  
2 verres / personne (selon notre sélection)

### Menu Sauvignon

---

Foie gras mi-cuit de canard au piment d'Espelette  
et pineau des Charentes  
Avec son Confit d'oignon

Ou

Duo de saumon (gravalax et fumé)  
Et leurs sauces respectives

---

Poisson en aioli  
Et ses légumes du marché

Ou

Confit d'agneau  
et son jus de cuisson  
Pomme de terre Grenailles

---

Pistacho et ses fruits frais  
Sur une crème fouettée maison

Ou

Moelleux au chocolat  
et sa glace Vanille

---

Café ou Thé

Vins du terroir en accord avec vos mets :  
3 verres / personne (selon notre sélection)

### Menu Chenin

---

Foie gras mi-cuit de canard au piment d'Espelette  
et pineau des Charentes  
Avec son Chutney de figues

Ou

Ceviche du jour  
Selon la criée

---

Bar en portefeuille  
Et ses petits légumes de saison

Ou

Tataki de bœuf  
mariné au miel/soja et snacké  
Accompagné de son wok de légumes frais

---

Fromage de nos régions

Pavlova aux fruits Rouges

Ou

Véritable Merveilleux au chocolat

---

Café ou thé

Vins du terroir en accord avec vos mets :  
3 verres / personne (selon notre sélection)

### Menu Syrah

---

Foie gras de canard poêlée  
et son Chutney de figues

Ou

Assiette de fruits de Mer  
Selon la saison

---

Demi homard breton au beurre de thym  
sur son lit tagliatelle tomate

Ou

Noix d'entrecôte braisée et sa poêlée de cèpes  
accompagné de pomme de terre grenailles confite

---

Assiette de 3 fromages AOP affinés

Trilogie de chocolat

Ou

Sablé breton avec ses fruits de saison  
sur sa crème de verveine

---

Café ou thé

Vins du terroir en accord avec vos mets :  
3 verres / personne (selon notre sélection)

## Permanent Exhibition / Open Tuesday to Saturday from 10 am to 6 pm.

Entrance Free ticket :	12,50 € VAT incl./pers. instead of 15 €
Entrance Free + tasting of 1 glass of wine :	16,50 € VAT incl./pers. instead of 19 €
Entrance Free + commented tasting of 3 glasses of wine :	37 € VAT incl./pers. instead of 40 €
After Work - Every Friday evening from 6pm to 8pm :	38,50 € VAT incl./pers. instead of 42 €

Then access to the Bar Lounge & Festive Restaurant! Live Show Singer / Live Dj Set until 1am.  
(Commented tasting of 3 drinks: a beer, a vière, a wine and 3 cheeses).

### In addition to the Entrance Fee to the Museum

Guided tour 45 min / group of 20 people. **275 € VAT INCLUDED /grp.**  
Available upon request in : French, English, Spanish, Italian, Chinese.

Commented tasting of 3 cheeses and 3 wines : **27 € VAT INCLUDED**  
Pastry and a glass of sweet wine : **14 € VAT INCLUDED**  
( No wine tasting under 18)

## Restaurant / Traditional French cuisine



### Our seasonal lunches (Wines included)

Price VAT Included/pers.

(+ 12,50 €/pers. Entrance Fee ticket)

Chardonnay : Main course / dessert / 2 glasses of wine + coffee	29.00 €
Sauvignon : Starter / main course / dessert / 3 glasses of wine / coffee	39.00 €
Chenin : Starter / main course / cheeses / dessert / 3 glasses of wine / coffee	55.00 €
Syrah : Starter / main course / cheeses / dessert / 3 glasses of wine / coffee	75.00 €

### In addition to your lunch

Mineral water bottle 1L :	5 € VAT INCLUDED
Aperitif Dom Gonzague brut or kir :	6 € VAT INCLUDED
Glass of champagne brut :	11 € VAT INCLUDED

Minimum billing : 10 people  
Choice of service and a SINGLE menu for the whole group.

### Booking conditions :

Payment of 100% of the total amount to be paid before your arrival to confirm your reservation. All extras to be paid on the spot on the day of your visit. The number of guests must be confirmed by e-mail 3 working days before your visit (minimum billing basis).

Payment by bank transfer only. **Rib** : FR76 1010 7002 8500 8150 3829 068

### Contacts :

Erwan Forges  
Sales Manager

Alexandre Latil  
Sales Representative

Théo De Filippis  
Director

Tel : 01 85 78 40 60 / 06 12 90 51 43  
Mail : ef@5bevent.com

Tel : 01 85 78 40 65 / 06 11 80 81 53  
Mail : al@5bevent.com

Tel : 01 45 25 63 50 / 06 66 12 51 03  
Mail : td@lemparis.com

### Menu Chardonnay

---

Peach fish with sauce vierge  
Rice with vegetables

Or

Confit of lamb  
cooking juices

Grilled potatoes

---

Seasonal fruit desserts

Or

Chocolate Moelleux  
with vanilla ice cream

---

Coffee or tea

Local wines to match your dishes :  
2 glasses / person (according to our selection)

### Menu Sauvignon

---

Semi-cooked duck foie gras with Espelette pepper  
and pineau des Charentes  
With onion confit

Or

Duo of salmon (gravalax and smoked)  
And their respective sauces

---

Fish in aioli  
And vegetables from the market

Or

Confit of lamb  
and its cooking juices  
Grilled potatoes

---

Pistacho and fresh fruit  
On a homemade whipped cream

Or

Chocolate Moelleux  
with vanilla ice cream

---

Coffee or tea

Local wines to match your dishes :  
3 glasses / person (according to our selection)

### Menu Chenin

---

Semi-cooked duck foie gras with Espelette pepper  
and pineau des Charentes  
With fig chutney

Or

Ceviche of the day  
According to the auction

---

Wallet of sea bass  
With seasonal vegetables

Or

Beef Tataki  
marinated in honey/soy and snacked  
Accompanied by a wok of fresh vegetables

---

Regional cheese

Pavlova with red berries

Or

Real Chocolate Merveilleux

---

Coffee or tea

Local wines to match your dishes :  
3 glasses / person (according to our selection)

### Menu Syrah

---

Pan-fried duck foie gras  
with fig chutney

Or

Seafood platter  
According to season

---

Half Breton lobster with thyme butter  
on a bed of tagliatelle and tomato

Or

Braised entrecote steak with pan-fried porcini mushrooms  
served with confit of grenailles potatoes

---

Plate of 3 mature AOP cheeses

Chocolate trilogy

Or

Breton shortbread with seasonal fruit  
on a verveine cream

---

Coffee or tea

Local wines to match your dishes :  
3 glasses / person (according to our selection)