

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

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 €
Dégustation commentée de 3 boissons : une bière, une vière, un vin et de 3 fromages.*	

## En supplément possible à l'accès au musée

Guide conférencier 45min/groupe de 20 personnes : Disponible en Français, Anglais, Espagnol, Italien, Chinois.	275 € TTC/ groupes
Dégustation de 3 fromages et de 3 vins :	22 € TTC
Dégustation de 6 fromages et de 3 vins :	32 € TTC
Collation, une pâtisserie et dégustation d'un verre de vin doux :	14 € TTC

## Restauration / Cuisine traditionnelle Française

### Nos déjeuner de saison (Vins Compris)

### Tarifs TTC/pers.

(+12.50 €/personnes - billet en accès libre)

<b>Chardonnay :</b> plat / dessert / 2 verres de vin + café	25.00 €
<b>Sauvignon :</b> entrée / plat / dessert / 3 verres de vin / café	35.00 €
<b>Chenin :</b> entrée / plat / fromages / dessert / 3 verres de vin / café	45.00 €

## 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

**Fabien Carlier**  
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 59 / 06 15 34 55 01  
Mail : fc@lemparis.com

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

## NOS ANIMATIONS ET NOS MENUS DE SAISON

---

À l'issue de votre visite et avant votre déjeuner Le M. vous propose une initiation à la dégustation avec un sommelier expert !

---

3 crus du terroir : 25€ TTC  
3 crus supérieurs : 39€ TTC  
3 crus prestigieux : 55€ TTC

---

Dégustation à l'aveugle de 3 crus animés (Fr et GB) de vignobles différents avec quizz individuel et remise d'un cadeau aux gagnants !

---

Sur demande d'autres animations pour égayer votre repas :  
Séances d'intronisation, Dégustation Bacchus d'Or,  
Close Up de magie, trio Jazz...

## MENU CHARDONNAY

---

Suprême de pintade fermière laquée sésame noir  
légumes du matin braisés  
Mousseline de carottes anciennes

Ou

Dos de Cabillaud en croûte d'amandes grillées  
et noix de coco  
Mousseline carotte des sables et abricots secs

---

Le merveilleux au chocolat de chez Fred

Ou

La black Melba Mûres & myrtilles  
Crème onctueuse à la vanille  
Crumble amandes & zeste de citron vert

## MENU SAUVIGNON

---

Gaufre de pomme de terre, crème de fromage frais  
& pointes d'asperges  
Vinaigrette vierge

Ou

La Tartine du M  
Artichauts-Cantal-légumes confits  
Pistou aux pignons de pin grillés

---

Cœur de quasi de veau en deux cuissons  
Petites girolles confites, jus caramélisé & rattes rôties

Ou

Dos de Cabillaud en croûte d'amandes grillées  
et noix de coco  
Mousseline carotte des sables et abricots secs

---

Le merveilleux de chez Fred

Ou

La black Melba mûres & myrtilles  
Crème onctueuse à la vanille  
Crumble amandes & zeste de citron vert

## MENU CHENIN

---

Pièces apéritives

---

Thon en tataki aigre doux, pistaches grillées  
Salade fraîcheur pomme-soja

Ou

Céviché de dorade royale & vinaigrette de grenade &  
pomme verte croquante

---

Cœur de quasi de veau en deux cuissons  
Petites girolles confites, jus caramélisé & rattes rôties

Ou

Risotto Carnaroli aux petits artichauts grillés, lié au  
vieux parmesan, huile de truffe

---

Fromages affinés

---

Notre Pavlova du jour & fruit du marché,  
Crème à la vanille & son sorbet  
Meringue craquante

Ou

Le mirliton aux agrumes, lemon curd  
Mousse légère pamplemousse -citron

**Permanent Exhibition /** Open wednesday to saturday from 10am to 6pm.

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 €
Commented tasting of 3 drinks: a beer, a vière, a wine and 3 cheeses.*	

**In addition to the Entrance Free to the Museum**

Guided tour 45 min / group of 20 people. Available upon request in : French, English, Spanish, Italian, Chinese.	275 € VAT INCLUDED /grp.
Tasting of 3 cheeses and 3 wines :	22 € VAT
Tasting of 6 cheeses and 3 wines :	32 € VAT
Pastry and a glass of sweet wine :	14 € VAT

**Restauration /** Traditional French cuisine

**Our seasonal lunches (Wines included)**

**Price VAT Included/pers.**

(+ 12,50 €/pers. Entrance Free ticket)

<b>Chardonnay :</b> Main course / dessert / 2 glasses of wine + coffee	25.00 €
<b>Sauvignon :</b> Starter / main course / dessert / 2 glasses of wine / coffee	35.00 €
<b>Chenin :</b> Starter / main course / cheeses / dessert / 3 glasses of wine / coffee	45.00 €

**In addition to your lunch**

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

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

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

**Fabien Carlier**  
Sales Representative

Tel : 01 85 78 40 59 / 06 15 34 55 01  
Mail : fc@lemparis.com

**Théo De Filippis**  
Director

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

## OUR EVENTS AND SEASONAL MENUS

---

At the end of your visit and before lunch, Le M. offers you an introduction to wine tasting with an expert sommelier !

---

3 crus du terroir : 25 € incl. VAT  
3 crus supérieurs : 39 € incl. VAT  
3 prestigious crus : 55 € incl. VAT

---

Blind tasting of 3 glasses of wine (Fr and GB) from different vineyards with individual quizzes and a gift for the winner !

---

Other events to liven up your meal on request:  
Induction sessions, Bacchus d'Or tasting, Close Up magic, Jazz trio...

## MENU CHARDONNAY

---

Supreme of farmhouse guinea fowl with black sesame glaze  
braised morning vegetables  
Old-fashioned carrot mousseline

Or

Back of cod in a crust of grilled almonds and coconut  
Sand carrot and dried apricot mousseline

---

Marvellous chocolate from Fred's

Or

Blackberry & Bilberry Melba  
Creamy vanilla custard  
Almond crumble with lime zest

## MENU SAUVIGNON

---

Potato waffle, cream cheese & asparagus tips  
Virgin vinaigrette

Or

M's Tartine  
Artichokes and sandalwood with preserved vegetables  
Pistou with grilled pine nuts

---

Two-cooked veal hearts  
Candied chanterelles, caramelised juice & roasted rattes

Or

Back of cod in a crust of grilled almonds and coconut  
Sand carrot and dried apricot mousseline

---

The marvellous at Fred's

Or

Blackberry & Bilberry Melba  
Creamy vanilla custard  
Almond crumble with lime zest

## MENU CHENIN

---

Aperitifs

---

Sweet and sour tuna tataki with grilled pistachios  
Fresh apple and soy salad

Or

Sea bream ceviche with pomegranate vinaigrette and crisp green apple

---

Two-cooked veal hearts  
Candied chanterelles, caramelised juice & roasted rattes

Or

Carnaroli Risotto with grilled artichokes, tied with aged Parmesan, truffle oil

Matured cheeses

---

Our Pavlova of the day & market fruit,  
Vanilla cream and sorbet  
Crunchy meringue

Or

Citrus mirliton, lemon curd  
Grapefruit and lemon light mousse