

**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	29.00 €
<b>Sauvignon :</b> entrée / plat / dessert / 3 verres de vin / café	39.00 €
<b>Chenin :</b> entrée / plat / fromages / dessert / 3 verres de vin / café	55.00 €

**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 : 29 € TTC  
3 crus supérieurs : 39 € TTC  
3 crus prestigieux : 55 € TTC

---

Dégustation animée à l'aveugle de 3 crus (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, Quatuor Jazz...

## MENU CHARDONNAY

---

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 M de Madeleine, confit de Reine-claude,  
mousse légère vanillée

Ou

Le black Melba Mûres & Myrtilles  
Crème onctueuse à la vanille  
Crumble amandes & zeste de citron vert

## MENU SAUVIGNON

---

Cappuccino de châtaignes au  
pain d'épices & crème légère épicée

Ou

Financier de chèvre frais à l'huile d'olive,  
mâche & vinaigrette vierge

Thon juste snacké,  
petites girolles confites

Ou

Canette aux agrumes, butternut rôti

---

Le M de Montblanc, châtaignes et cassis  
crème onctueuse vanillée

Ou

Le M de Madeleine, confit de Reine-claude,  
mousse légère vanillée

## MENU CHENIN

---

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

Ou

Financier de chèvre frais à l'huile d'olive,  
mâche & vinaigrette vierge

---

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

---

Le M de Millefeuille de chocolat croquant  
mousse noire intense et gruée

Ou

Le M de Madeleine, confit de Reine-claude,  
mousse légère vanillée

**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	29.00 €
<b>Sauvignon :</b> Starter / main course / dessert / 2 glasses of wine / coffee	39.00 €
<b>Chenin :</b> Starter / main course / cheeses / dessert / 3 glasses of wine / coffee	55.00 €

**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

**Fabien Carlier**  
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 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

## 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 : 29 € INCL. VAT  
3 crus supérieurs : 39 € INCL. VAT  
3 crus prestigieux : 55 € INCL. VAT

---

Animated blind tasting of 3 vintages (FR and GB) from different vineyards, with individual quizzes and a gift for the winners!

---

On request, other events to liven up your meal:  
Induction sessions, Bacchus d'Or tasting,  
Magic Close Up, Jazz Quatuor...

## MENU CHARDONNAY

---

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

Or

Cod fillet with toasted almond and coconut crust  
Sand carrot and dried apricot mousseline

---

Le M de Madeleine, confit de Reine-claude,  
light vanilla mousse

Or

Blackberry & Blueberry Melba  
Creamy vanilla custard  
Almond crumble & lime zest

## MENU SAUVIGNON

---

Chestnut cappuccino with  
gingerbread & spicy light cream

Or

Fresh goat's cheese with olive oil,  
lamb's lettuce & virgin vinaigrette

Tuna just snacked,  
small candied chanterelles

Or

Citrus duckling, roasted butternut

---

Le M de Montblanc, chestnuts and blackcurrants  
smooth vanilla cream

Or

Le M de Madeleine, confit de Reine-claude,  
light vanilla mousse

## MENU CHENIN

---

Sweet and sour tuna tataki with roasted pistachios  
Fresh apple-soy salad

Or

Fresh goat's cheese with olive oil,  
lamb's lettuce & virgin vinaigrette

---

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

Or

Carnaroli Risotto with grilled artichokes,  
with aged parmesan and truffle oil

---

The M of Crunchy Chocolate Millefeuille  
intense dark mousse and croutons

Or

Le M de Madeleine, confit de Reine-claude,  
light vanilla mousse