

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

Billet en accès libre :	12.50 € TT/pers. au lieu de 15 €
Accès libre + dégustation d'un verre de vin :	16.50 € TT/pers. au lieu de 19 €
Accès libre + dégustation commentée de trois verres de vin :	37 € TT/pers. au lieu de 40 €
After Work - tous les vendredis soir de 18h à 20h* :	38.50 € TT/pers. au lieu de 42 €
Dégustation commentée de trois boissons :	
*une bière, une vière, un vin et de trois fromages.	

En supplément possible à l'accès au musée

Guide conférencier 45min/groupe de 20 personnes :	275 € TTC/ groupe
Disponible en français, anglais, espagnol, italien, chinois.	
Dégustation de trois fromages et de trois verres de vin :	22 € TTC
Dégustation de six fromages et de trois vins :	32 € TTC
Collation, une pâtisserie et dégustation d'un verre de vin doux :	14€ TTC

Restauration / Cuisine bistronomique française

Nos déjeuners de saison (Vins Compris)	Tarifs TTC/pers.
(+12.50 € / personnes - billet en accès libre)	
Chardonnay : Plat / dessert / deux verres de vin + café	32.00 €
Sauvignon : Entrée / plat / dessert / trois verres de vin / café	42.00 €
Chenin : Entrée / plat / fromages / dessert / trois verres de vin / café	57.00 €

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

Théo De Filippis
Directeur

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

Suprême de poulet fermier rôti, purée de pommes de terre fumée, jus au thym

Ou

Tatin d'aubergines confites au miel & serpolet

Clafoutis tiède aux poires, crème crue à la vanille

Ou

Ganache au chocolat noir et fève tonka, crumble cacao et tuile dentelle

MENU SAUVIGNON

Tarte fine aux champignons sauvages, ricotta citronnée et roquette

Ou

Tataki de bœuf, crème de raifort, pickles de betterave, jeunes pousses

Volaille fermière aux amandes & marsala
Légumes du moment confits

Ou

Dos de cabillaud nacré, poêlée de girolles et châtaignes, jus mousseux au beurre blanc

Baba au rhum, chantilly à la vanille, fruits confits

Ou

Vacherin marron-cassis, meringue croustillante, crème glacée

MENU CHENIN

Escalope de foie gras de canard poêlée, chutney mangue-échalote

Ou

Saint-Jacques snackées, crémeux de topinambours, chips de magret de canard

Quasi de veau rôti, déclinaison de courges, jus corsé au romarin

Ou

Tataki de thon snacké, vinaigrette vierge & pignons de pins grillés

Sélection de fromages affinés

Soufflé au Grand Marnier, glace maison vanille de Tahiti

Ou

Tarte fine aux pommes caramélisées, crème crue fermière, éclats de noix

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

Entrance Free ticket :	12.50 € VAT incl./pers. instead of 15 €
Entrance Free + tasting of one glass of wine :	16.50 € VAT incl./pers. instead of 19 €
Entrance Free + commented tasting of three 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 three drinks :	
*A beer, a vièrre, a wine and three cheeses.	

In addition to the Entrance Free to the Museum

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

Restauration / Traditional French cuisine

Our seasonal lunches (Wines included)	Tarifs TTC/pers.
(+ 12,50 €/pers. Entrance Free ticket)	
Chardonnay : Main course / dessert / 2 glasses of wine + coffee	32.00 €
Sauvignon : Starter / main course / dessert / 3 glasses of wine / coffee	42.00 €
Chenin : Starter / main course / cheeses / dessert / 3 glasses of wine / coffee	57.00 €

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

Théo De Filippis
Director

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

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

MENU CHARDONNAY

Roasted farm chicken supreme, smoked mashed potatoes, thyme jus

Or

Tatin of eggplants slow-cooked in honey & savory

Warm pear clafoutis, vanilla crème fraîche

Or

Dark chocolate ganache with tonka bean, cocoa crumble, and lace tuile

MENU SAUVIGNON

Wild mushroom tart, lemony ricotta, and arugula

Or

Beef tataki, horseradish cream, beetroot pickles, baby greens

Free-range poultry with almonds & Marsala
Slow-cooked seasonal vegetables

Or

Pearl-white cod loin, sautéed chanterelles and chestnuts, foamy beurre blanc sauce

Rum baba, vanilla whipped cream, candied fruits

Or

Chestnut and blackcurrant vacherin, crispy meringue, ice cream

MENU CHENIN

Pan-seared duck foie gras escalope, mango-shallot chutney

Or

Seared scallops, Jerusalem artichoke cream, duck breast chips

Roast veal rump, variety of squash, rich rosemary jus

Or

Seared tuna tataki, vinaigrette vierge & toasted pine nuts

Selection of aged cheeses

Grand Marnier soufflé, homemade Tahitian vanilla ice cream

Or

Thin tart with caramelized apples, farm-style crème fraîche, walnut pieces