

**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

**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

## 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