



Ateliers du Marquis

À partir de 2 convives, prix par personne

— DÉGUSTATION DE VINS PRIVÉE —

Réservation 24h à l'avance

- **Vins du Domaine** : dégustation de nos 3 cuvées du Château de Fonscolombe.
32 euros

- **Vins du Domaine** : dégustation de nos 3 cuvées du Château de Fonscolombe, planche de charcuterie / fromage incluse.
48 euros

- **Vins de la région** : dégustation de 5 vins issus des richesses de notre terroir local, planches de charcuterie / fromage et assortiments de mets salés du Chef.
75 euros

- **Vins de France** : tour d'horizon de nos plus belles régions viticoles françaises : Provence, Bourgogne, Bordeaux, Loire, Champagne, planches de charcuterie / fromage et assortiments de mets salés du Chef.
95 euros

— ATELIER MIXOLOGIE & DÉGUSTATION DE COCKTAIL —

Réservation 48h à l'avance

En compagnie de notre barman Thomas Carey, laissez vous guider dans l'art subtil de la création de cocktail. Profitez d'une expérience immersive et singulière au sein de notre bar façon speakeasy ou à l'ombre des platanes. Dosez, secouez, frappez, servez et enfin dégustez vos 2 créations uniques de cocktail ou mocktail.
38 euros

— COURS DE CUISINE —

- **Balade gustative - réservation 24h à l'avance**

En compagnie de nos Chefs, participez à la confection de votre panier pique-nique. Menu à établir selon vos choix dans la carte du pique-nique. A l'issu de ces moments en cuisine, un verre de vin vous sera offert avant de partir déguster vos créations dans le parc.
Disponible du lundi au samedi à 10h30. Maximum 5 personnes.
Par personne · **52 euros**

- **Immersion gastronomique - réservation 48h à l'avance**

Notre Chef Exécutif étoilé Marc Fontanne vous livre ses secrets de fabrication durant cette session d'exception. Démarrez votre session par un accueil café avec notre Chef à 9h, puis direction les fourneaux pour 3h de gourmandises. Confection d'une entrée du restaurant étoilé, un poisson ou viande de notre carte et enfin un dessert du restaurant étoilé. A l'issu de votre expérience, vous pourrez déguster vos créations au sein de notre restaurant avec une coupe de champagne. Disponible du jeudi au samedi.
Pour 2 personnes · **275 euros** / Pour 4 personnes · **500 euros** / Pour 5 personnes · **600 euros**

— COURS DE PÂTISSERIE —

- **Kid Corner - réservation 24h à l'avance**

Offrez une expérience gastronomique à vos enfants en compagnie de nos Cheffes Pâtissières. Au choix de 2, ils auront la chance de confectionner : glaces, crêpes, madeleines, cookies, financiers, cake chocolat ou muffin aux fruits. Session de 2h environ. Toute la semaine sauf dimanche matin.
Par enfant · **30 euros**

- **Retour aux fondamentaux - réservation 48h à l'avance**

En compagnie de notre Cheffe Pâtissière Camille Tardieu, confectionnez votre dessert préféré, souvenir d'enfance ou bien rêve inachevé. Choix de desserts gastronomique à réaliser : Paris Brest, tarte citron meringuée, cheesecake au citron, poire Belle Hélène, pavlova, éclairs, profiteroles, Royal chocolat, tartelette aux fruits et parfait, ou sur demande selon vos goûts. Votre recette n'aura plus de secret pour vous !
Session de 1h30 environ. Disponible du mardi au samedi.
Par adulte · **45 euros**

— TOUR HISTORIQUE —

Visite gratuite du Château de Fonscolombe, datant du XVIII^{ème} siècle, lors du check-in ou durant votre séjour sur demande.



UNE MAISON 2L COLLECTION



RELAIS & CHATEAUX