



CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE WINE TASTING & DINNER

FEBRUARY 5, 2007

5-7PM WINE TASTING

7:30PM DINNER

AMUSE BOUCHE

VELOUTÉ AUX CHÂTAIGNES

Chestnut Velouté

1ER PLAT

LAPIN BRAISÉ, CHAMPIGNONS, HARICOTS BLANCS À L'AIL

Braised Rabbit, Mushrooms, Garlic White Beans

Accompanying Wines:

Mas de Boislauzon, 2005

Vieux Donjon, 2005

Clos des Papes, 2004

2ÈME PLAT

GIGOT D'AGNEAU RÔTI À LA BROCHE, TAPENADE DE TOMATES

Pit Roasted Leg of Lamb, Tomato Tapenade

Accompanying Wines:

Vieux Donjon, 2004

Domaine Lafond, 2004

Cuvée du Vatican Réserve Sixtine, 2003

Domaine des Relagnes Les Petits Pieds d'Armand, 2001

Mas de Boislauzon Cuvée du Quet, 2000

Bosquet des Papes Cuvée Grenache, 2000

Domaine de la Côte de L'Ange, 2000

Château Fortia, 1998

3ÈME PLAT

SALADE VERTE, HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE, FROMAGE

Green Salad, Extra Virgin Olive Oil, Bleu Cheese

DESSERT

MILLE-FEUILLES, CRÈMES PÂTISSIÈRES VANILLE ET CARMEL

Mille-Feuilles Vanilla and Caramel Pastry Creams, Caramel Sauce