

Parfum d'Orangerie



Visite, dégustation
Château Kirwan, & 4 amuse- bouches

■ *Nos entrées au choix accompagnées de **Signatures en Bordeaux Blanc 2007***

Tartare aux 2 saumons crème aux fines herbes
Pressé de caille au foie gras et champignons
Quenelle de rilette de lapin jus de betterave
Chaud-froid de tomates confites et mozzarella

■ *Nos plats au choix accompagnés de **Charmes de Kirwan 1996***

Souris d'agneau confite, semoule aux fruits secs
Filet de canette au cacao épices pommes grenaille au thym
Blanc de poulet fermier pané aux noisettes et ses légumes
Mignon de porc fourré à la tapenade pommes de terre écrasées

■ *Fromage accompagné de **Château Kirwan 1979***

Brebis des Pyrénées et sa confiture de griottes
Brie de Meaux

■ *Dessert*

Crème brûlée à la cannelle
Blanc mangé aux fruits rouges
Poire pochée au vin rouge épicé sablé breton à la fleur de sel

Café et cannellé



■ **TARIF :**

76 € ttc par personne

Eau et vins inclus

■ *Nappes blanches, chandeliers, vaisselle Villeroy & Boch, décoration des tables,*

■ *Eau*

Supplément service :

■ *Service offert à partir de 40 personnes*

■ *Groupe de 16 à 39 personnes : 150 € ttc*

■ *Groupe < 16 personnes : nous contacter*

Les forfaits vins sont susceptibles de modifications suivant la disponibilité des stocks

Les Songes de Kirwan



Visite, dégustation
Château Kirwan & 4 amuse-bouches

■ **Nos entrées *au choix* accompagnées de *Rosé de Kirwan 2006***

Croustillant de saumon mariné à l'aneth
Marbré de caille au foie gras, vin rouge et tomate confite
Poêlée de champignons des bois, œuf de poulette pochée
Pavé de cabillaud sur son lit de piperade et tomates confites

■ **Nos plats *au choix* accompagnés de *Château Kirwan 1988***

Tatin de canard forestier fraîcheur d'herbes
Gigot d'agneau rôti, clafouti de courgettes aux pleurotes
Noisette de mignon de veau au lard fumé polenta au parmesan, pois gourmands

■ **Fromage accompagné de *Château Kirwan 1971***

Plateau de fromages affinés

■ **Desserts *au choix***

Charlotte aux 3 chocolats
Gratin de fruits frais coulis exotique
Marmelade de fraises au thym glace fromage blanc (en saison)
Riz au lait à la vanille coulis aux fruits rouges brunoise ananas à la coriandre

Café et cannellé



■ **TARIF :**

86 € ttc par personne

Eau et vins inclus

- *Nappes blanches, chandeliers, vaisselle Villeroy & Boch, décoration des tables,*
■ *Eau,*

Supplément service :

- *Service offert à partir de 40 personnes*
■ *Groupe de 16 à 39 personnes 150 €*
■ *Groupe < 16 personnes : nous contacter*

Les forfaits vins sont susceptibles de modifications suivant la disponibilité des stocks

Les Muses de Kirwan



Visite, dégustation
Château Kirwan, Charmes de Kirwan
& 4 amuse-bouches

■ *Nos entrées au choix accompagnées de **Signatures en Bordeaux Blanc 2007***

Pavé de maigre au vin du Médoc
Foie gras mi-cuit compotée de figues
Marbré de foie gras et homard au piment d'Espelette

■ *Nos plats au choix accompagnés de **Château Kirwan 1986***

Carré d'agneau rôti à la fleur de sel
Duo de colvert, purée de céleri sauce bordelaise
Râble de lapereau au citron confit olives de Nyon

■ *Fromage accompagné de **Château Kirwan 1966***

Plateau de fromages affinés

■ *Dessert*

Forêt noire aux griottes
Moelleux à l'orange confite mandarine Napoléon
Tarte aux 2 citrons croustillant chocolat sorbet mandarine

Café et cannellé



■ **TARIF :**

97 € ttc par personne

Eau et vins inclus

■ *Nappes blanches, chandeliers, vaisselle Villeroy & Boch, décoration des tables,*

■ *Eau*

Supplément service :

■ *Service offert à partir de 40 personnes*

■ *Groupe de 16 à 39 personnes 150 €*

■ *Groupe < 16 personnes : nous contacter*

Les forfaits vins sont susceptibles de modifications suivant la disponibilité des stocks

L'Excellence de Kirwan



Visite, dégustation
Château Kirwan, Les Charmes de Kirwan
& 4 amuse-bouches

Mise en bouche

■ *Nos entrées au choix accompagnées de **Signatures en Bordeaux Blanc 2007***

Risotto de Saint-Jacques aux girolles

Filet de rouget croustillant de langoustine petite ratatouille bouillon à la citronnelle

■ *Nos plats au choix accompagnés de **Château Kirwan 1990***

Pavé de Chateaubriand et son escalope de foie gras

Pigeonneau comme une pastilla, Quinoa aux fruits secs jus à la réglisse

■ *Fromage accompagné de **Château Kirwan 1975***

Plateau de fromages affinés

■ *Dessert*

Macaron framboise litchis, crème de rose

Tarte aux 2 citrons croustillant chocolat sorbet mandarine

Crèmeux chocolat noir salade de fruits exotiques quenelle au chocolat blanc

Café et mignardises



■ **TARIF :**

135 € ttc par personne

Eau et vins inclus

■ *Nappes blanches, chandeliers, vaisselle Villeroy & Boch, décoration des tables,*

■ *Eau*

■ *Afin d'assurer un service à la hauteur de ce menu, nous prévoyons un maître d'hôtel pour 15 convives*

Le prix de ce menu peut varier en fonction du nombre de personnes

Les forfaits vins sont susceptibles de modifications suivant la disponibilité des stocks