

# Menu prestige

100€/ personne  
À partir de 4 convives  
*(Hors frais de déplacement)*  
*(Non soumis à la TVA)*

## Amuse-bouches

Prologue gourmand : Voyage à travers les 4 éléments :

*Eau*    *Feu*    *Terre*    *Air*

## Entrée

Raviole de langoustine, jus réduit citronnelle gingembre, émulsion lait de chèvre

## Plat

Magret de canard, bisque de homard, riz vénéré, fenouil braisé, purée de carottes combawa, poireaux grillés, suprêmes d'oranges, tuile au charbon végétal

## Dessert

Pavlova, noix de coco, crème diplomate citronnelle poivre de Timur, coulis mangue, fruits rouges & granité menthe citronnée

## Mignardise

Financier pistache cuisson minute, brisures de framboises

*Chaque menu comprend la gestion des courses, les préparations en amont, le service ainsi que le rangement et le nettoyage des ustensiles de cuisine. Pains aux graines inclus.*

*Certains produits peuvent être remplacés en fonction des saisons.*



Gautier  
WONNER

# Menu Eveil des sens

120€/ personne  
À partir de 4 convives  
*(Hors frais de déplacement)*  
*(Non soumis à la TVA)*

## Amuse-bouches

Prologue gourmand : Voyage à travers les 4 éléments :

*Eau*      *Feu*      *Terre*      *Air*

## Entrée

Carpaccio de saint jacques, framboises fraîches, avocat, radis tricolores

## Premier plat

Chou-fleur en 3 façons, jaune d'œuf confit façon colonata, purée d'ortie, graine de kasha soufflées, beurre blanc, truffes fraîches

## Second Plat

Filet de bœuf Rossini, jambon pata negra, escalope de foie gras poêlée, sauce bordelaise, purée de panais, chips de panais, croustillant de moelle rôti

## Fromage

Chèvre frais aux plantes sauvages accompagné de confiture de cynorrhodon

## Dessert

Croustillant d'amandes, ganache chocolat blanc cardamome, brunoise pomme/poire à la verveine, sorbet hydrolat de plantes sauvages, tuile d'herbes

## Mignardises

Paris-Brest revisité, crème diplomate caramel, crémeux yuzu, noisettes torréfiés

*Chaque menu comprend la gestion des courses, les préparations en amont, le service ainsi que le rangement et le nettoyage des ustensiles de cuisine. Pains aux graines inclus.*

*Certains produits peuvent être remplacés en fonction des saisons.*



Gautier  
WONNER