

Retour du marché

60€/ personne
À partir de 6 convives

Hors frais de déplacement

Non soumis à la TVA

Amuse-bouche

Œuf mimosa, poudre de bacon, ciboulette

Entrée

Velouté de potimarron, crème d'échalote, croûtons frottés à l'ail

Plat

Suprême de volaille, sauce aux morilles, risotto

Dessert

Sablé breton, pommes confites, crème double vanillée, caramel beurre salé

Mignardise

Financier 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

Les options

✨ Options Raffinées

Sublimez votre expérience culinaire avec des touches d'excellence :

🍷 **Accord Mets & Vins** — +30 €/pers.
Une sélection élégante de vins en harmonie avec chaque plat.

🧀 **Fromages Affinés – Maison Mons (MOF)** — +12 €/pers.
L'excellence du terroir français, entre finesse et caractère.

🍽️ **Vaisselle & Art de la Table** — +10 €/pers.
Dressage raffiné et vaisselle design pour une table sublimée.

🍷 **Service Sommelier** — +180 €
Un expert à vos côtés pour une dégustation commentée et sur mesure.

💎 **Pack Expérience Complète** — 40 €/personne (au lieu de 52 €)

Sublimez votre dîner avec une expérience gastronomique immersive :

Accords Mets & Vins – Des vins d'exception choisis avec soin.

Plateau de Fromages Affinés – L'excellence de la Maison Mons.

Vaisselle Haut de Gamme & Dressage Élégant – Un service d'exception.

Offrez à vos convives un moment inoubliable, où chaque détail raconte le raffinement à la française.



Gautier
WONNER