

# Menu Immersion

100€/ personne  
À partir de 5 convives  
*(Hors frais de déplacement)*

## — Amuse bouches

Origami de légumes

Cône crème de bleu & noix

## — Entrée

Raviole de champignon, beurre fumé, bouillon de miso

## — Plat

Filet de bar en croute de chorizo, embeurré de chou & dulce

## — Dessert

Pavlova noix de coco, crème diplomate citronnelle, fruits frais

## — Gourmandise

Financier, amande, pistache, framboise

***Une expérience clé en main.***

*Je prends en charge l'ensemble de l'organisation : sélection des produits, préparations, service et remise en ordre de la cuisine.  
Les pains artisanaux sont inclus.  
Les créations évoluent naturellement au fil des saisons et des produits disponibles.*



Gautier  
WONNER

# Menu Eveil des sens

120€/ personne  
À partir de 4 convives  
(Hors frais de déplacement)

## — Rituel des 4 Éléments

Une ouverture sensorielle pour éveiller pleinement les sens.

*Eau*

*Feu*

*Terre*

*Air*

## — Entrée

Langoustines, émulsion lactée & note de gingembre citronné

## — Plat

Magret de canard, bisque de homard, carotte combawa

## — Dessert

Pavlova noix de coco, crème diplomate citronnelle, fruits frais

## — Gourmandise

Financier, amande, pistache, framboise

### **Une expérience clé en main.**

Je prends en charge l'ensemble de l'organisation : sélection des produits, préparations, service et remise en ordre de la cuisine.  
Les pains artisanaux sont inclus.  
Les créations évoluent naturellement au fil des saisons et des produits disponibles.



Gautier  
WONNER

# Menu Signature

150€/ personne  
À partir de 4 convives  
*(Hors frais de déplacement)*

## — Rituel des 4 Éléments

Une ouverture sensorielle pour éveiller pleinement les sens.

*Eau*

*Feu*

*Terre*

*Air*

## — Entrée

Carpaccio de St Jacques, framboise, avocat, sauce ponzu

## — Premier Plat

Chou-fleur en textures, œuf confit, beurre blanc, ortie

## — Plat Signature

Filet de bœuf Rossini, foie gras poêlé, sauce bordelaise, légumes racines de saison

## — Dessert

Croustillant d'amandes, ganache chocolat blanc cardamome, fruits à la verveine & sorbet

## — Gourmandise

Financier, amande, pistache, framboise

### **Une expérience clé en main.**

*Je prends en charge l'ensemble de l'organisation : sélection des produits, préparations, service et remise en ordre de la cuisine.*

*Les pains artisanaux sont inclus.*

*Les créations évoluent naturellement au fil des saisons et des produits disponibles.*



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** — +15 €/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 57 €)

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