

# 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 & dulse

## — 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.

