

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 de pomme au 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.

✦ **Tous mes menus sont ajustables sur mesure.**

Parlez-moi de votre projet et construisons ensemble une expérience culinaire unique.

