

# Balade gourmande

80€/ personne  
À partir de 6 convives

*Hors frais de déplacement*  
Non soumis à la TVA

## Amuse-bouches

Gougères fourme de Montbrison & plantes sauvages

## Entrée

Rosace de radis noir, crème d'échalote, terre d'olive, sauce ponzu

## Plat

Filet de bar en croustade de chorizo, embeurré de chou & dulse

## Dessert

Génoise au noix, compotée de figue, panna cotta à la fève de tonka

## 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

# 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.

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

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

