

# Menu Immersion

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

## — Amuse bouches

Origami de légumes

Cannelloni & tartare de veau

## — Entrée

Raviole de champignon, beurre fumé, bouillon de miso

## — Plat

Carré d'agneau en croute d'herbe, jus réduit, légumes glacés, mille feuilles de pomme de terre

## — Dessert

Pavlova noix de coco, crème diplomate citronnelle, fruits frais

## — Gourmandise

Ardéchois à la crème de marron

**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, voile de champignon, émulsion lactée & note de gingembre citronné

## — Plat

Magret de canard, bisque de homard, carotte combawa

## — Dessert

Chocolat Valrhona, crèmeux noisette, caramel de passion, ganache Orizaba, sorbet passion

## — Gourmandise

Rocher coco & noix de cajou

**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

## — Fromage

Chèvre frais & cueillette sauvages

## — Dessert

Croustillant d'amandes, ganache 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.

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

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

