

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 croute de chorizo, embeurré de chou & dulce

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** — +10 €/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.



Gautier
WONNER