

Menu Immersion

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

— Amuse bouches

Sablé parmesan

Origami de légumes

Ceviche de poisson

— Entrée

Champignon, poireau, noisette, ail noir

— Plat

Agneau, figue, olive, menthe brulée

— Dessert

Pavlova noix de coco, crème diplomate citronnelle, fruits frais

— 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 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, crémeux 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 — +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