

LE PROGRAMME

/DÉJEUNER ET BRUNCH/

Pour régaler le public, deux rendez-vous gourmands sont proposés : un déjeuner le samedi 23 septembre à 12h et un brunch le dimanche 24 septembre à 11h !

Déjeuner

Samedi 23 septembre à 12h, un déjeuner sera spécialement conçu pour l'occasion par le chef David Boyer.

Ce déjeuner, cuisiné pour 150 personnes autour de produits locaux, sera servi à la galerie des Hospices.

Sur réservation.

Tarif : 57 €.

Le menu

- › Apéritif : cocktail à base de liqueur de Sureau préparée par le Chef servi en Spritz ou jus de fruits de la Maison Patrick Font
- › Mise en bouche : • Brioche de Foie Gras, confit de Figue et Figue fraîche • Sablé chèvre et Piment d'Espelette
- › Sashimi de Truite de nos rivières fumé à la Coquille de Noix
- › Boeuf du Limousin braisé au Miso et Foie gras, Butternut confit aux Shiitakés
- › Assortiment de Fromages affinés
- › Entremet à la ganache Chocolat blanc et Reine des Prés, Pommes du Limousin caramélisées
- › Eau plate des Abatilles, vin blanc, vin rouge et café

Brunch

Dimanche 24 septembre à 11h, un brunch gourmand sera proposé à l'hôtel de ville , salle Louis-Longequeue.

Ce brunch sera cuisiné spécialement pour l'événement Toques & Porcelaine par le chef Romain Mittaud.

Sur réservation - Tarif : 35 €.

À déguster

- › Bar et service de boissons chaudes, jus locaux, cocktail et vins
- › Assortiment de viennoiseries : croissants, chocolatines, pains aux raisins, brioches, pancakes, crêpes... (confitures et pâte à tartiner maison)
- › Étal de salaisons (charcuteries, jambon « Cul Noir à la découpe...) et fromages locaux
- › Étal de fruits de mer et saumon
- › Fricassée de boudin aux châtaigne « Laurent Barris », pommes de terres sautées, haricots tomatés...
- › Démonstration d'œufs brouillés aux cèpes et girolles du Pays Madeleines bébé , fromage blanc, céréales...
- › Fruits frais et salade de fruits frais, jus et miel « Lim d'Or »

