

LE PROGRAMME

/LE DÎNER DE GALA/

Samedi 23 septembre à 20h, un dîner gastronomique sera spécialement imaginé et cuisiné pour l'occasion par les cinq chefs étoilés de la brigade. Une grande première !

Véritable moment d'exception, ce dîner de gala sera servi pour 200 convives dans la plus belle des porcelaines, et dans le cadre atypique, sublimé pour l'occasion, de l'École nationale supérieure d'art et de design.

Spécialement conçu pour Toques & Porcelaine par Nina Métayer, Fanny Rey, Tom Meyer, Alan Taudon et Thibaut Spiwack, ce dîner sera préparé et servi avec l'appui d'une cinquantaine d'élèves des lycées hôteliers Saint-Jean et Jean-Monnet.



Sur **réservation**.

Tarif : 160 € (champagne et vins compris).



À déguster

› **Pièces apéritives: Thibault Spiwack**

› **Entrée: Fanny Rey**

La tomate green zebra cuisinée aux algues de méditerranée et peaux de citron.

› **Plat: Tom Meyer**

Truite du Limousin, champignons, tapioca, baies de genièvre

› **Plat : Alan Taudon**

Ventrèche de cochon cul noir caramélisée, herbes en impression végétal, jus épicé.

› **Dessert: Nina Métayer**

Le crumble tatin aux pommes du Limousin.

› **Eau, vin et café compris**

**TOQUES &
PORCELAINE**