



Le Menu

du Chef
Mickaël Clautour

mardi 21 novembre

Crème de topinambours,
jaune d'œuf bio confit,
canard séché

Truite de chez Bellet,
butternut et choux fleur rôtis,
beurre blanc de coquillage

Tarte fine aux pommes croustillante,
crème glacée vanille de Madagascar



Dessin original : Martin VEYRON, graphisme : Alain BRUNEAUD



**GASTRONOMADES
2023**



Servi à plus de 20 000 gastronomes répartis sur le territoire du GrandAngoulême et au-delà en Charente, le menu concocté, cette année par Mickaël Clautour, chef de son restaurant AUMI à Puymoyen s'invite sur la table de toutes les générations : crèches, écoles maternelles et élémentaires, collèges, restaurants d'entreprises et établissements de santé. Nos seniors ne seront pas oubliés car le menu sera également servi pour les résidents d'Ehpad.

Cette année, l'espace « Courts-circuits » de GrandAngoulême à l'Espace carat du 24 au 26 novembre s'inscrit dans une ambiance de fête du Sud-Ouest, invitant le visiteur à vivre une expérience autour de la consommation locale et responsable, dans une logique pédagogique et conviviale. Le stand se vit au travers de trois principaux espaces : l'espace « Démonstrations culinaires » ; « Boulangerie - Baguette Charentaise » ; « Compagnons du Végétal - temps pédagogiques.

