

MENU



Apéritif : **Fabien Vallos & Noémi Koxarakis**
Temple, cocktail au muscat Orenge de Gaffory
Fare la scarpetta, Divenire Domenica
& *Via dei Macci*, trois ouvertures

☪ [perf.] → **Fabienne Audeoud**
One Does Not Comfort a Musician
Who Plays a Sad Piece



Entrée : **Fabien Vallos & Noémi Koxarakis**
Une campagne, ricotta, légumes et émulsions

☪ [perf.] → **A Constructed World**
Using Feelings To Get Rid of Feelings Part VI



Plat : **Ryoko Sekiguchi & Sugio Yamaguchi**
Scène de pêche à pied
caille farcie aux coquillages

☪ [perf.] → **Anne Le Troter**
Les ami-e-s à louer



Entremets & dessert : **The Soft Protest Digest**
Spore & Pollen, récit inter-espèces entre
brioches mycéliennes et pâtisseries pollinisées

☪ [perf.] → **Violaine Lochu**
Sweet

Vins du Domaine Orenge de Gaffory
Muscat du Cap Corse - AOP, 2017
Cuvée Felice blanc - AOP Patrimonio, 2018

Eau de Paris

Le Palais de Tokyo remercie chaleureusement les élèves de l'atelier MAGMA de l'École supérieure d'art et de design TALM - Le Mans (2ème année) pour leur créativité et le Domaine Orenga de Gaffory pour son soutien.

**PALAIS
DE TOKYO**



ÉCOLE
SUPÉRIEURE
D'ART ET
DE DESIGN
LE MANS



() Allergènes

Apéritif : *céréales contenant du gluten, crustacés, poisson, produits à base de lait, céleri.*

Entrée : *céréales contenant du gluten, œufs, poisson, produits à base de lait, fruits à coques, moutarde.*

Plat : *produits à base de lait, crustacés, mollusques, fruits à coques, herbes fraîches (coriandre, gingembre, ail...).*

Entremets & dessert : *céréales contenant du gluten, lait, fruits à coque, miel, pollen.*