

## 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.*