

DESSIN ORIGINAL : GIORGIA MARARS • PHOTO & MISE EN PAGE : DIRECTION DE LA COMMUNICATION DE GRANDANGOULÊME

32E ÉDITION

GASTRONOMADES

ANGOULÊME 2026



MENU DE LAURENT MALESCOT
Chef du restaurant Le Compostelle
à Tusson

ENTRÉE
Crumble de betteraves et chèvre, roquette

PLAT
Pièce de bœuf confite, gratin parfumé au café

DESSERT
Crémeux citron et biscuit à la noix de coco

Le Menu Gastronomades est coordonné par GrandAngoulême
dans le cadre de son Projet Alimentaire Territorial

Projet alimentaire territorial · Grand Angoulême

gastronomades.fr