

FranTEAsi-2025 Workshop « Thé et ses cultures) : production, qualité et authenticité des thés français et asiatiques » – 17 et 18 juin 2025, Toulouse (France)

Dîner

Restaurant Le Moaï - Muséum d'Histoire Naturelle
35, allées Jules Guesde – 31000 Toulouse – Tél. 0534 316 785

Menu avec accord mets-thés

Aux commandes du restaurant Le Moaï, depuis 2015, Pauline et Julien Braillon
Menu réalisé avec Gérard Garrigues, ancien chef étoilé du Pastel (Toulouse)

Entrée

- lisette (maquereau de printemps), sarrasin, coriandre, poivron vert pelé, gelée aux algues
- accompagnement : infusion de thé vert ou oolong

Plat

- râble de lapereau, farce de girolles, jus corsé (curcuma, gingembre, maniguette, cardamome vert)
- accompagnement : infusion de thé rouge

Dessert

- soupe de fraise/soupe de cerises, sirop de bergamote, rhubarbe, biscuit au thé matcha
- accompagnement : infusion de thé vert, matcha ou blanc