



« 5000 chefs sont réunis pour réaliser le même jour un dîner français unique. Au-delà de célébrer la cuisine française, Goût de / Good France rend hommage à la cuisine d'aujourd'hui qui est vivante, diverse, en phase avec son époque et humaniste. Tous ces chefs partagent les mêmes valeurs : plaisir, générosité, défense du bien-manger, respect de la planète. »

Alain Ducasse

DÎNER DU 21/03/2019

2006
CHAMPAGNE - Amour de Deutz
DEUTZ
servi en magnum

Gamberoni de San Remo,
délicate gelée de poissons de roche, caviar



Pain au blé truffier et primeurs de nos paysans,
oseille pilée



2017
CÔTES DE PROVENCE
DOMAINE DES PLANES

Loup et concombre de Méditerranée,
courgettes trompettes, cresson



2015
PULIGNY-MONTRACHET
DOMAINE J.M. BOILLOT

Pintadon des Landes aux morilles,
pommes grenailles



2004
SAINT-JULIEN
CHÂTEAU BRANAIRE-DUCRU

Fromages frais et affinés



2001
SAUTERNES
CHATEAU CLOS HAUT-PEYRAGUEY

Soufflé chaud mangue / passion,
sorbet au poivre rose

190 € accord mets et vins

360 € hors boissons
prix net en euro, service compris