



« 5 000 chefs sont réunis pour réaliser le même jour un diner 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

21

—

03

—

19

DÎNER

395 € hors boissons



Hors d'œuvres

~

Lentilles vertes du Puy et caviar,
délicate gelée d'anguille

~

Gamberoni de San Remo,
asperges blanches, nèfles, jus iodé

~



Engrain des Alpes-de-Haute-Provence truffé,
salsifis, coings et noix sauvages

~

Fromages frais et affinés pour vous

~

Agrumes de l'arrière-pays niçois,
vinaigrette au miel, graines de chanvre



'On the same day, 5 000 chefs around the globe will create a unique French dinner. Beyond a celebration of French cuisine, Goût de / Good France pays respect to today's cuisine: humanist, energetic, diverse, and relevant. Contributing Goût de / Good France chefs all share the same values: sharing, enjoying, and respecting good food and the planet.'

Alain Ducasse

21

—

03

—

19

DINNER

395 € excluding drinks



Hors d'œuvres

~

Volcanic hill green lentils and caviar,
eel delicate gelée

~

Gamberoni from San Remo,
white asparagus, medlar, iodized jus

~



Truffled einkorn wheat
from Alpes-de-Haute-Provence,
salsify , wild quince and walnut

~

Fresh and matured cheeses

~

Citrus from Nice countryside,
honey vinaigrette, crispy hemp seeds