



*« 5000 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

## ACCORD METS/VINS

85 €

NM - Champagne - Laurent-Perrier

2016 - VDP de la Vienne - S - Domaine Ampelidae

2016 - Mâcon-Villages - Les Sardines - Robert-Denogent

2015 - Bordeaux Supérieur - Merlot - Domaine Emile Grelier

2010 - Sauternes - Château Guiraud



DÎNER  
21 MARS 2019

140 €

Araignée de mer, choux-fleurs et caviar

Asperges vertes de Provence au lard de Colonnata,  
espuma d'oignons doux et vinaigre de Barolo

Poulpe rôti, artichauts poivrade et coquillages

Carré d'agneau, petits pois à la française, condiment ail rose

Sélection de fromages français

Pamplemousse



*'On the same day, 5000 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

## WINE PAIRING

85 €

NV - Champagne - Laurent-Perrier

2016 - VDP de la Vienne - S - Domaine Ampelidae

2016 - Mâcon-Villages - Les Sardines - Robert-Denogent

2015 - Bordeaux Supérieur - Merlot - Domaine Emile Grelier

2010 - Sauternes - Château Guiraud



DINNER

MARCH 21, 2019

140 €

Spider crab, califlowers and caviar

Green asparagus de Provence with lardo di Colonnata,  
soft onion and Barolo vinegar espuma

Roasted octopus, spiny artichokes and shellfish

Rack of lamb, green peas 'à la française', pink garlic condiment

French cheese selection

Grapefruit