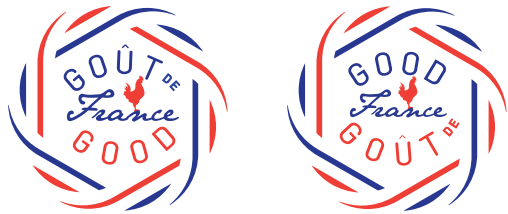


DÎNER

21 mars 2019

70 € hors boissons



« 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

**Notre pâté en croûte, cœur de laitue
à l'huile de noix et chapons aillés**

*

**Ris de veau au sautoir,
champignons des bois**

*

**Vieux Comté,
marmelade de coing**

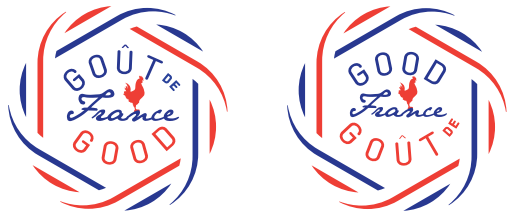
*

Charlotte aux fraises

DINNER

March 21, 2019

70 € excluding drinks



*«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

**Our pâté en croûte, lettuce leaves
with walnut oil and capons in garlic**

*

**Seared veal sweetbread,
wild mushrooms**

*

**Matured Comté,
quince marmelade**

*

Strawberry charlotte