



"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.

Ces chefs partagent les mêmes valeurs : plaisir, générosité, défense du bien-manger, respect de la planète".

Alain Ducasse

Allard

MAISON FONDÉE EN 1932

DÎNER

21 MARS 2019

70 € BOISSONS NON COMPRIS

Carste fine de maquereaux en escabeche

**

*Epaule d'agneau au four,
petits pois à la française*

**

Couronne de chèvre de Monsieur Fabre

**

Ile flottante à l'orange



'On the same day, 5000 chefs around the globe will create a unique French dinner. Beyond a celebration of French cuisine, Gout de / Good France pays respect to today's cuisine: humanist, energetic, diverse, and relevant. Contributing Gout de / Good France chefs all share the same values: sharing, enjoying and respecting good food and the planet.'

Alain Ducasse

Allard

MAISON FONDÉE EN 1932

DINNER

MARCH 21ST, 2019

70 € EXCLUDING BEVERAGES

Escabeche-style mackerel tartlet

**

*Oven-cooked lamb shoulder,
green peas 'à la française'*

**

Mr Fabre's goat cheese couronne

**

Orange floating island