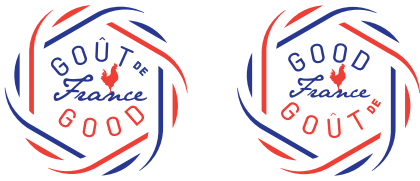




DÉJEUNER



21 MARS 2019



« 5000 chefs sont réunis pour réaliser le même jour un repas 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

Cocotte de petit épeautre, légumes printaniers, condiment olives noires



Merlu rôti, pommes grenailles et asperges vertes, sucs d'une bouillabaisse



Picodon fermier



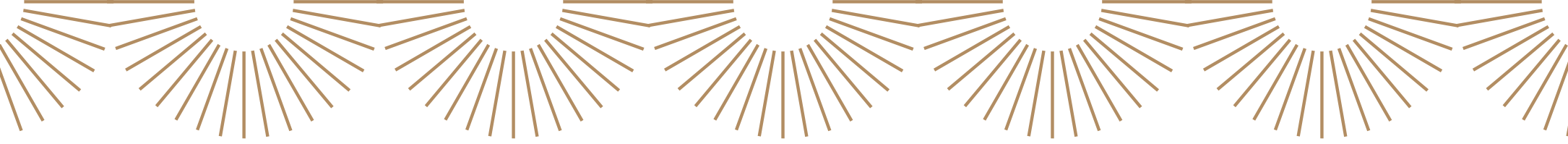
Soufflé au citron niçois



55 €

Boissons non comprises

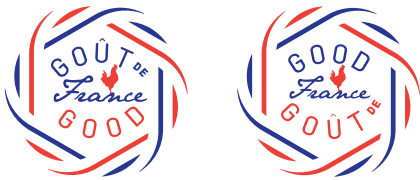




LUNCH



MARCH 21ST, 2019



'On the same day, 5000 chefs around the globe will create a unique French meal. 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

Cocotte of small spelt,
spring vegetables, black olive condiment



Roasted hake, tiny potatoes and green asparagus,
bouillabaisse reduction



Farm Picodon goat cheese



Lemon from Nice soufflé



55 €

Drinks not included

