

HOSTELLERIE  
L<sup>DE</sup> ABBAYE  
DE  
LA CELLE



*"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

## DÎNER

105€ HORS BOISSON

Tendres légumes d'hiver à la truffe noire

Petit épeautre de Bras  
brocolettis et rougets de roche

Loup de Méditerranée  
topinambours et cresson de fontaine

Agneau des bergers de France  
panisses et fenouil confit

Fromages frais et affinés  
mesclun d'herbes d'ici

Soufflé agrumes / chocolat

## ACCORD METS/VINS

48€

Château Duvivier rosé  
Les coquelicots  
2017

Château Simone blanc  
2014

Château Roubine rouge  
Inspire  
2015

Vin de liqueur rouge  
Grenache 17 - Domaine Bunan

HOSTELLERIE  
L<sup>DE</sup> ABBAYE  
DE LA CELLE



*'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

## DINNER

105€ EXCLUDING DRINKS

Winter vegetables with black truffle

Small spelt from Bras  
brocoletti and rock red mullet

Mediterranean sea bass  
Jerusalem artichokes and watercress

'Bergers de France' lamb  
panisses and confit fennel

Selection of local cheese  
mixed green & herbs

Citrus / chocolate soufflé

## WINE PAIRING

48€

Rosé Château Duvivier  
Les coquelicots  
2017

White Château Simone  
2014

Red Château Roubine  
Inspire  
2015

Red wine liquor  
Grenache 17 - Domaine Bunan