



21 MARS 2019



« 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

Bouillon d'amandes fumées de Valensole,
ravioles d'**artichaut** et **raifort**

Petits pois et fèves, herbes amères,
caillette d'**escargots de la Robine**

Carottes primeurs, cédrat-coriandre,
selle d'agneau à la braise

Fromages, d'ici, frais et affinés, mesclun

Cookpot de pommes,
argousier, **eau de bouleau** glacée

98 € boissons non comprises



MARCH 21, 2019



« 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

Smoked almond broth,
artichoke and **horseradish** ravioles

Green peas and fava beans, bitter herbs,
snail from La Robine 'caillette'

Early carrots, citron-coriander,
saddle of lamb in the fireplace

Local **cheeses**, fresh and matured, mixed salad leaves

Cookpot of apple,
sea buckthorn, iced **birch sap**

98 € excluding drinks