



"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



21 MARS 2019

NM - CHAMPAGNE BRUT
Blason Rosé - Perrier-Jouët

2016 - CONDRIEU
Domaine Faury

2008 - CORTON GRAND CRU
Clos du Roi - Domaine Thénard

2008 - POMEROL
Clos du Clocher

2008 - SAUTERNES
Château Suduiraut



OILLE

Oille d'asperges vertes de Provence,
fanés et herbes

ENTRÉES

Langoustine, caviar
Croquettes d'escargots au persil
Petits pois au naturel

ENTREMETS

Pâté chaud de pintade au foie gras

RÔST

Bœuf au jus

PETITS ENTREMETS

Tourte de tartoufle
Morilles

EAU PARFUMÉE

Pomme verte

LE FRUIT

Vacherin aux agrumes



500 €

Boissons comprises