



«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».

*«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

90 € - taxes et service compris
90 € - taxes and service included



DÎNER

21 MARS 2019

Brandade nîmoise

Cod brandade 'à la Nîmoise'

—

Carpaccio de bar, piment-basilic

Sea bass carpaccio, chilli-basil

—

Dorade au plat, asperges vertes de Provence, sucs de cuisson aux olives

Baked sea bream, green asparagus from Provenc, olive cooking jus

—

Notre fameux Camembert

Our famous Camembert

—

Citron de Menton givré

Menton lemon sorbet

