



22 MARS 2018



« 3000 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

Poireaux à la braise, raviole de boudin-raifort

Gratin de queues d'écrevisses Fernand Point



Bouillon de racine fumé,
algues-noisette, lieu jaune

Asperges blanches,
truffe noire, quasi de veau

Fromages, d'ici, frais et affinés, cœur de salade

Gâteau à l'huile d'olive, pomme-citron

98 € boissons non comprises



Une recette de Paul Bocuse, pour lui rendre hommage