



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