



« 5 000 chefs sont réunis pour réaliser le même jour un diner 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

21

—

03

—

19

DÎNER

395 € hors boissons



Hors d'œuvres

~

Lentilles vertes du Puy et caviar,
délicate gelée d'anguille

~

Gamberoni de San Remo,
asperges blanches, nèfles, jus iodé

~



Engrain des Alpes-de-Haute-Provence truffé,
salsifis, coings et noix sauvages

~

Fromages frais et affinés pour vous

~

Agrumes de l'arrière-pays niçois,
vinaigrette au miel, graines de chanvre