



« 1000 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

accord mets/vins

90€

// BULLES //

Nm - CHAMPAGNE - Blanc de Blancs - Mumm de Cramant

// VINS BLANCS //

2014 - PESSAC-LÉOGNAN

L'esprit de Chevalier

2012 - PULIGNY-MONTRACHET - Les Nosroyes

Château Génot-Boullanger

// VIN ROUGE //

2008 - SAINT-ESTÈPHE

Château Tronquoy Lalande

// VIN DE DESSERT //

2002 - RIVESALTES - Gérard Bertrand

Dîners du 21 mars 2017

230€ HORS BOISSONS

Pince de tourteau,
délicate gelée de crustacés, caviar gold

///

Asperges vertes de Provence servies tièdes,
mousseline truffée

////

Tronçon de sole meunière,
jeunes poireaux fondants, condiment à l'oseille

///

Pigeon au sautoir,
verts et blancs de blette, sauce salmis

////

Brie de Meaux fermier truffé

///

Soufflé au chocolat de notre Manufacture à Paris