

*"On the same day,  
3000 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*

#### **BUBBLES**

NV Champagne - Selection Alain Ducasse



#### **WHITE**

2012 Condrieu  
Stéphane Montez

2014 Auxey-Duresses - La Macabrée  
Olivier Leflaive



#### **RED**

2013 Saint-Joseph  
Jean-Michel Gerin

**Optional wine pairing - £45**

Please ask your waiter for advice on food allergies  
or any special requirements.

A discretionary service charge of 12,5% will be added to your bill.



## **DINNER**

**MARCH 21, 2018**

Panisses and condiments



Green asparagus royale, soft-boiled quail eggs



Truffle soup V.G.E.



Dover sole, baby spinach leaves and samphire,  
grenobloise sauce



Banon cheese from Provence



Chocolate, crispy praline

**£65**



A dish inspired by the legacy of Paul Bocuse

« 3000 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

#### BULLES

Nm Champagne - Selection Alain Ducasse



#### BLANC

2012 Condrieu

Stéphane Montez

2014 Auxey-Duresses - La Macabrée

Olivier Leflaive



#### ROUGE

2013 Saint-Joseph

Jean-Michel Gerin

Accord mets/vins - £45



## DÎNER

21 MARS 2018

Panisse et condiments



Royale d'asperges vertes, œufs de caille pochés



Soupe aux truffes V.G.E.



Sole, pousses d'épinard et criste marine, sauce grenobloise



Banon de Provence



Chocolat au croustillant de pralin

£65



Une recette de Paul Bocuse, pour lui rendre hommage