



PARTICIPEZ AU PLUS GRAND DÎNER DU MONDE
3 000 RESTAURANTS SUR LES 5 CONTINENTS


21 MARS

“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

Hommage à Monsieur Paul Bocuse
Menu à 90 euros

Menu à 55 euros sans le homard

Menu servi le Mercredi 21 Mars au déjeuner et dîner

Salade de homard à la Française

*

Escalope de foie gras de canard poêlée, sauce passion

*

Granité des vigneron du Beaujolais

*

Pigeon rôti, morilles à la crème, asperges vertes et blanches

*

Œufs à la neige Grand-Mère Bocuse

*

Petits fours et mignardises

Quoi de mieux pour célébrer le repas à la française que de dédier cet évènement à notre père spirituel Monsieur Paul Bocuse à qui notre profession doit tant à travers un menu reprenant les grands classiques de son restaurant de Collonges au Mont d’Or...

Jérôme Faure, chef Exécutif

FONTENILLE

Hôtel de Fontenille SAS Route de Roquefranche, 84360, Lauris Tel : +33(0)4 13 98 00 00
info@domainedefontenille.com www.domainedefontenille.com



#GoodFrance

goodfrance.com

#GoutdeFrance