

*'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

## Vins

### Champagne

Alain Ducasse  
NV

### Beaujolais Blanc

Christophe Pacalet  
2016

### Collines Rhodaniennes

La Champine - J.M. Gerin  
2014

### Vin de France

Turbigo - Les Vignerons Parisiens  
2016

### Vin de Savoie

St Jean de la Porte Mondeuse - Jean Vullien  
2016

### Rivesaltes tuilé

*Wine pairing \$65*



Dîner  
March 21<sup>st</sup>, 2018

### Cookpot of quinoa, octopus salad & smoked pepper condiment

Cookpot de quinoa, poulpe & condiment poivre fumé

### Red mullet, crispy potato scales

Rouget barbet en écailles de pommes de terre croustillantes



### Muscovy duck, beetroot & celery, dolce forte sauce

Canard musqué, betterave & céleri, sauce dolce forte

### Échourgnac, vin jaune & walnut

Echourgnac, vin jaune & noix

### Paris-Brest

\$85



*A dish inspired by the legacy of Paul Bocuse*