

HOSTELLERIE
L^{DE} ABBAYE
DE
LA CELLE



*"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

DÎNER

98€ HORS BOISSON

Soupe aux truffes noires V.G.E.



Légumes de printemps cuisinés à l'huile d'olive
gamberoni et coriandre

Cookpot de petit épeautre de Bras
noix de Saint-Jacques et agrumes

Poitrine de pigeon de la Maison Miéral rôtie
la cuisse confite, céleri cuit et cru

Fromages frais et affinés
mesclun d'herbes d'ici

Croustillant chocolat / praliné

ACCORD METS/VINS

48€

Bellet blanc

Le clos - Clos Saint Vincent
2016

Côteaux d'Aix en Provence blanc

Béregère - La Villa Beaulieu
2012

Saint-Joseph rouge

Cuvée du Papy - Domaine du Monteillet
2015

Vin de liqueur rouge

Grenache 17 - Domaine Bunan



Une recette de Paul Bocuse, pour lui rendre hommage