Una degustación excepcional
Gastronomía francesa
En el marco de un evento mundial

Lunes 21 y martes 22 de Marzo del 2016

A Dériva

El Menú

Crumble pâte sablée au thym frais, compotée de tomates et basilic

Médrégal caramélisé sur lit d'herbes fraîches, écrasé de carottes, coco et coriandre

Lomo fini A Deriva, filet de bœuf mariné, sauce du chef et ses accompagnements

Mi-cuit au chocolat noir, coulis de mangue au piment d'espelette

Tiramisu classique, mascarpone maison

Menú disponible del 21 hasta el 23 de Marzo 2016

Precio: 30 000 COP

Reservas al : (+57) 316 579-1422

Chef : Jérôme Fabre Burgos

Con el apoyo de la
Embajada de Francia en Colombia,

Mayor información
www.goodfrance.com
Facebook - https://www.facebook.com/projetgoodfrance
http://www.ambafrance-co.org/