Una degustación excepcional

Gastronomía francesa

En el marco de un evento mundial

Lunes 21 y martes 22 de Marzo del 2016

Chateau Bistrot

El Menú

Copa de Champaña
o
Copa de vino

Terrin de Pollo con Pimienta Rosada y Gelatina de Vino Porto

Ensalada de camarones, aguacate, vinagreta y pimienta D'Espelette

Tournedos Rossini - Medallón de Lomo con Foies Gras y salsa de trufas

Escalopas de Salmón "Soufflé"

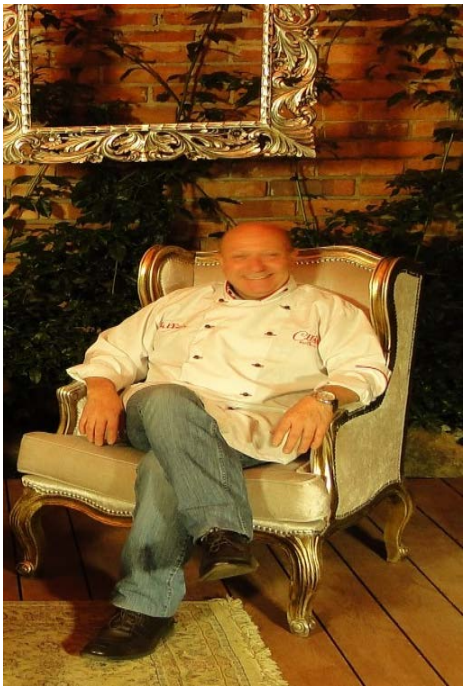
Tortilla Noruega "Omelette Norwegian" con helado de vainilla y helado de mango con jengibre confitado artesanales

Menú disponible del 21 al 22 de marzo 2016

Precio: 125 000 COP

Réservas al : (57) 3 173 762 545

Chef: Gilles Rebierre



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/