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

Lunes 21 y martes 22 de Marzo del 2016

Restaurant La Boucherie

El Menú

Pasa Bocas :Crocante de ahuyama – Mil Hojas de Remolacha con Crema de Cebollin – Alcachofas y Aguacate

Entrada : Gallete de Sarrasin, Magret de Pato Ahumado y Su Huevo Pochado

Pithivier de Bramhousin et Foie Gras, Papas Soufflées, Jugo de Res

Amen y Reina Diana, Manzana Verde y Almendras Caramelizadas, Con Pan de Campaña

Tarte Tatin Clasica

Menú disponible el 18 y 19 de Marzo 2016

Precio: 140 000 COP

Reservas al : 703 05 50

Chef : Sanchez Chavez Juan Camilo

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/