

**ESTRENO**  
NEW ARRIVAL



# LA BRASSERIE

UN FRANCÉS DE LUJO  
/ CEVICHE DEBUT

El premiado chef Franck Dieudonné regresa a los fogones con la reapertura de su famoso restorán, ahora ubicado en Vitacura, en el nuevo espacio CV Galería. Aquí mantiene la cocina francesa por la que se hizo famoso utilizando ingredientes de calidad – como foie y cordero–, en la que se lucen, por supuesto, los platos en base a trufa fresca, como los aplaudidos huevos trufados y el risotto de hongos. Mención aparte para la selección de vinos del Master Sommelier Héctor Vergara quien, además de ser el nuevo socio, es el encargado del impecable servicio de vinos del local.

Award-winning chef Franck Dieudonné is back in the kitchen, this time after reopening his famous La Brasserie, now located in Vitacura at the brand new CV Galería centre. The restaurant is faithful to the French-style cuisine that made Dieudonné famous, and uses only the best ingredients –such as foie and lamb– to produce truly sumptuous dishes, with several boasting the flavour of fresh truffles like the amazing truffled eggs and the mushroom risotto. Special mention has to go to the wine list drawn up by master sommelier Héctor Vergara who, besides being a new partner at the restaurant, is the man in charge of the first-class wine service.



**Alonso de Córdoba 4355, nivel -1; Santiago. Lunes a sábado de 12:30 a 23:30 horas, domingo de 12:30 a 15:30 horas. / Alonso de Córdoba 4355, Level -1; Santiago. Mondays to Saturdays from 12:30 to 11:30 p.m. Sundays from 12:30 to 3:30 p.m.**