

JULBOULE PETIT

VEG

FIGES ET BETTERAVES

*Grillade fikon och rostade rödbetor.
Serveras med frissé, hasselnötter
och brynt smörvinägg.*

CHOU POINTU

*Rostad spetskål och friterad getost
med selleripuré och picklad pumpa.*

ICKE-VEG

CARPACCIO DE CANARD

*Tunt skuren lättrokt anka. Med Comté,
picklad schalottenlök, dijonmajonnäs, gräslök
och krutonger.*

TOURNEDOS FLAMBÉ

*Cognacsflamberad oxfilé med grönpepparsås,
haricots verts och pommes Anna.*

785 KR / PERSON
INKL. BOULE MED GUIDE

706 kr ex moms.

BOULEBAR

*Är du allergisk, fråga oss om rätternas innehåll.
Med reservation för ändringar.*

JULBOULE PETIT

VEG

FIGES ET BETTERAVES

*Grilled figs and roasted beets.
Served with salad frieze, hazelnuts
and browned butter vinaigrette.*

CHOU POINTU

*Roasted pointed cabbage and fried
goat cheese with celery puree
and pickled pumpkin.*

NON-VEG

CARPACCIO DE CANARD

*Thinly sliced lightly smoked duck with Comté,
pickled shallots, Dijon mayonnaise, chives
and croutons.*

TOURNEDOS FLAMBÉ

*Cognac-flambéed beef fillet with green
pepper sauce, green beans and pommes Anna.*

785 KR / PERSON
INCL. PÉTANQUE WITH A GUIDE

706 kr excl. vat.

BOULEBAR

If you have allergies, ask us about our ingredients.

Subject to change.