

JULBOULE ORDINAIRE

VEG

FIGES ET BETTERAVES

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

CHOU POINTU

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

FRANSKA OSTAR

*Ost från våra franska favoritregioner. Serveras
med en fikon- och nötkaka.*

CRÈME BRÛLÉE

Klassisk med vanilj och krispig karamell.

ICKE-VEG

CARPACCIO DE CANARD

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

TOURNEDOS FLAMBÉ

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

FRANSKA OSTAR

*Ost från våra franska favoritregioner. Serveras
med en fikon- och nötkaka.*

CRÈME BRÛLÉE

Klassisk med vanilj och krispig karamell.

1090 KR / PERSON
INKL. BOULE MED GUIDE

977 kr ex moms.

BOULEBAR

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

JULBOULE ORDINAIRE

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.*

FRENCH CHEESES

*Cheese from our favorite French regions.
Served with a fig and nut cake.*

CRÈME BRÛLÉE

Classic vanilla.

ICKE-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.*

FRENCH CHEESES

*Cheese from our favorite French regions.
Served with a fig and nut cake..*

CRÈME BRÛLÉE

Classic vanilla.

1090 KR / PERSON
INCL. PÉTANQUE WITH A GUIDE

977 kr excl. vat.

BOULEBAR

If you have allergies, ask us about our ingredients.

Subject to change.