

JULEFROKOST

VEG

FIGUES ET BETTERAVES

*Grillede figer og ristede rødbeder.
Serveres med frisée-salat, hasselnødder
og brunet smør vinaigrette.*

CHOU POINTU

*Ristede spidskål og fritteret gedeost
med krydret gulerodscreme, østershat
og syltet græskar.*

FRANSKE OSTE

*Oste fra vores franske favorit-regioner.
Serveres med figen- og nøddekage.*

CRÈME BRÛLÉE

Klassisk med vanilje og sprød karamel.

IKKE-VEG

CARPACCIO DE CANARD

*Fint skåret, let røget and. Med Comté,
syltede skalotteløg, Dijon-mayo, purløg
og croutoner.*

TOURNEDO FLAMBÉ

*Cognac-flamberet oksefilet med
grøn peber-sovs, bønner og
pommes Anna.*

FRANSKE OSTE

*Oste fra vores franske favorit-regioner.
Serveres med figen- og nøddekage.*

CRÈME BRÛLÉE

Klassisk med vanilje og sprød karamel.

765 KR / PERSON
INKL. PÉTANQUE MED GUIDE

574 kr ex moms.

Spørg os om ingredienserne, hvis du har madallergi.

Med forbehold for ændringer.

BOULEBAR

Book online på www.boulebar.dk eller ring 82 82 08 00.

CHRISTMAS TABLE

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 spicy carrot cream, oyster
slices and pickled pumpkin.*

FRENCH CHEESES

*Cow, goat and sheep cheese from our
favorite French regions. Served with
a fig and nut cake.*

CRÈME BRÛLÉE

Classic vanilla.

NON-VEG

CARPACCIO DE CANARD

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

TOURNEDO FLAMBÉ

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

FRENCH CHEESES

*Cow, goat and sheep cheese from our
favorite French regions. Served with
a fig and nut cake.*

CRÈME BRÛLÉE

Classic vanilla.

765 KR / PERSON
INCL. PÉTANQUE WITH A GUIDE

574 kr excl vat.

BOULEBAR

If you have allergies, ask us about our ingredients.

Subject to change.