

JULEBOULE PETIT

VEG

FIGES ET BETTERAVES

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

CHOU POINTU

*Ristede spidskål og fritteret gedeost
med selleripuré og syltet græskar.*

KØD

CARPACCIO DE CANARD

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

TOURNEDOS FLAMBÉ

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

570 KR / PERSON
INKL. PÉTANQUE MED GUIDE

456 kr ex moms.

BOULEBAR

Spørg os om ingredienserne, hvis du har madallergi.

Med forbehold for ændringer.

JULEBOULE 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.*

MEAT

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.*

570 KR / PERSON
INCL. PÉTANQUE WITH GUIDE

456 kr excl vat.

BOULEBAR

If you have allergies, ask us about our ingredients.

Subject to change.