

# JULEBOULE ORDINAIRE

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.*

## FRANSKE OSTE

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

## CRÈME BRÛLÉE

*Klassisk med vanilje og sprød karamel.*

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.*

## FRANSKE OSTE

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

## CRÈME BRÛLÉE

*Klassisk med vanilje og sprød karamel.*

**785 KR / PERSON**  
**INKL. PÉTANQUE MED GUIDE**

*628 kr ex moms.*

## BOULEBAR

*Spørg os om ingredienserne, hvis du har madallergi.*

*Med forbehold for ændringer.*

# JULEBOULE 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.*

## 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.*

### FRENCH CHEESES

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

### CRÈME BRÛLÉE

*Classic vanilla.*

**785 KR / PERSON**  
**INCL. PÉTANQUE WITH GUIDE**

*628 kr excl moms.*

# BOULEBAR

*If you have allergies, ask us about our ingredients.*

*Subject to change.*