

# 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.*