



# JULEBOULE

## ordinaire

### 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.

VEG.

### FIGES ET BETTERAVES

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

### FILET FORMIDABLE

Plantebaseret bøf à la Juicy Marble med grøn peber-sovs, bønner og pommes Anna.

LE AFTER

### FRANSKE OSTE

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

### CRÈME BRÛLÉE

Klassisk med vanilje og sprød karamel.

785 KR

Inkl. petanque med guide, som deler tips og skaber god stemning og konkurrenceånd.