



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.

CHOU POINTU

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

LE AFTER

FRANSKE OSTE

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

CRÈME BRÛLÉE

Klassisk med vanilje og sprød karamel.

785 KR

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