

MENU GRAND

Et fransk supermåltid med kokkens absolutte favorit retter delt ind i to lækre forretter og en dejlig hovedret.
Inkl. 90 minutters pétanque med en af vores guider.

PLAT DE GRAND

VEG

SOUPE FENOUIL

Cremet fennikelsuppe med æble og chili, pastis crème og marineret fennikel.

BELLE BETTERAVE

Bagt rødbede, tangkaviar, tempereret æggeblomme og syltede rødløg.

PANISSE CROQUETTE

Sprød grøntsags panisse serveret med let grillet zucchini, broccoli, soy braiseret portobello, estragoncrème og ristede frø.

PLAT DE GRAND

KØD

SOUPE FENOUIL

Cremet fennikelsuppe med æble og chili, pastis crème og marineret fennikel.

SAUMON BALLOTINE

Urte-bagt laks med tempereret æggeblomme og syltede rødløg.

BOEUF DE VEAU

Stegt kalv med timian og citron, serveret med peberrodscrème og glacerede rodfrugter.

515 KR / PERSON

412 kr ex moms.

Tilvalg

LA GRANDE FINALE

CRÈME BRÛLÉE, TRUFFE AU CHOCOLAT og CAKE DE GRAND-MÈRE.

125 KR / PERSON

100 kr ex moms.

Er du allergisk, så spørg til retternes indhold.

BOULEBAR

Book online på www.boulebar.dk eller ring 8282 0800.