

PLAT DE GRAND

Et fransk supermåltid med kokkenes absolutte favoritter, fordelt på to delikate forretter og en dejlig hovedret.

VEG

SOUPE TOPINAMBOUR

Cremet jordskokkesuppe med crémant og karseolie.

TERRINE DE POIREAUX

Sød og syrlig terrine på savoykål, purløg og tomat med peberrodscreme.

LÉGUMES ROYALE

Smørstegte kejserhatte med bønnecreme, friterede kikærter, aioli og rodfrugtsgratin med trøffel.

KØD

SOUPE TOPINAMBOUR

Cremet jordskokkesuppe med crémant og karseolie.

SAUMON ROULEAU

Urterimmet laks med syltede rødløg, citron-croutoner og peberrodscreme.

CANARD BEURRE BRUNI

Stegt andebryst med smørbagt rosenkål og rodfrugtgratin med trøffel.

335 KR / PERSON

268 kr ex moms.

Tilføj din dessert

LA GRANDE FINALE

CRÈME BRÛLÉE, TRUFFE AU CHOCOLAT og FONDANT AU CHOCOLAT.

125 KR / PERSON

100 kr ex moms.

Er du allergisk,
så spørg os om indholdet
i vores retter.

BOULEBAR

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