

# MENU GRAND

En fransk supermåltid med kockarnas absoluta favoriter, fördelat på två delikata förrätter samt en härlig varmrätt. Inklusivt 90 minuter boule med guide.

## PLAT DE GRAND

### VEG

#### SOUPE FENOUIL

Len fänkålssoppa med äpple och chili, pastis crème och marinerad fänkål.

#### BELLE BETTERAVE

Rödbeta, tångcaviar, tempererad äggula & syrlig rödlökssallad.

#### PANISSE CROQUETTE

Krispig sydfransk grönsakspanisse, halstrad broccoli, zucchini och sojabräserad portabello med dragoncrème.

## PLAT DE GRAND

### KÖTT

#### SOUPE FENOUIL

Len fänkålssoppa med äpple och chili, pastis crème och marinerad fänkål.

#### SAUMON BALLOTINE

Örtbakad lax, tempererad äggula & syrlig rödlökssallad.

#### BOEUF DE VEAU

Kalvstek med timjan och citron, serveras med pepparrotscréme & glacerade rotfrukter.

**645** KR / PERSON

589 kr ex moms.

Välj till dessertpaketet

## LA GRANDE FINALE

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

**145** KR / PERSON

130 kr ex moms.

Är du allergisk,  
fråga oss om innehållet  
i våra rätter.

## BOULEBAR

Boka online på [www.boulebar.se](http://www.boulebar.se) eller ring 010-162 92 00.