

BOULE GRAND

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

PLAT DE GRAND

VEG

SOUPE TOPINAMBOUR

Krämig jordärtskockssoppa med crémant och krasseolja.

TERRINE DE POIREAUX

Sötsyrlig terrine på savoykål, purjolök och tomat med pepparrotscrème.

LÉGUMES ROYALE

Smörstekt kungsmussling med böncrème, friterade kikärter, aioli och rotfruktsgratäng med tryffel.

PLAT DE GRAND

KÖTT

SOUPE TOPINAMBOUR

Krämig jordärtskockssoppa med crémant och krasseolja.

SAUMON ROULEAU

Örtrimmad lax med picklad rödlök, citronkrutonger och pepparrotscrème.

CANARD BEURRE BRUNI

Stekt ankbröst med smörad brysselkål och rotfruktsgratäng med tryffel.

685 KR / PERSON

624 kr utan moms.

Lägg till dessertpaketet

LA GRANDE FINALE

CRÈME BRÛLÉE, TRUFFES AU CHOCOLAT och FONDANT AU CHOCOLAT.

145 KR / PERSON

130 kr utan moms.

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

BOULEBAR

Boka online på www.boulebar.se eller ring 010-162 92 00.