

MENU PARC

En fransk tvårättersmiddag med kockarnas favoriter som inkluderar en delikat förrätt och en härlig varmrätt.

VEG

SOUPE TOPINAMBOUR

Krämig jordärtskockssoppa med crémant och krasseolja.

LÉGUMES ROYALE

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

KÖTT

SOUPE TOPINAMBOUR

Krämig jordärtskockssoppa med crémant och krasseolja.

CANARD BEURRE BRUNI

Stekt ankbröst med smörad brysselkål och rotfruktsgratäng med tryffel.

295 KR / PERSON

264 kr ex moms.

Välj till dessertpaketet

LA GRANDE FINALE

CRÈME BRÛLÉE, TRUFFE AU CHOCOLAT och FONDANT AU CHOCOLAT.

145 KR / PERSON

130 kr ex moms.

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

BOULEBAR

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