

MENU SEPT PLATS

En middag i sju serveringar med våra utvalda franska favoriter.
Välj mellan vegetariskt eller kött.

VEG

HORS D'OEUVRE

Tångcaviar på chips med dill och citron.

AMUSE-BOUCHE

Petit choux med kikärtskräm.

ENTRÉE UN

Gulbetsterrin med torkad fetaost
och fikon.

ENTRÉE DEUX

Apelsinglacerad morot med äpple,
pepparrot, gurka och mandel.

MAIN UN

Friterad brieost med rostad blomkål,
jordärtskocka och persilja.

MAIN DEUX

Smörstekt kungsmussling, böncrème,
aioli och gratäng med vintertryffel.

DESSERT

Mjölchokladstartelett, havtornssorbet,
frostad hasselnöt.

KÖTT

HORS D'OEUVRE

Dagens ostron.

AMUSE-BOUCHE

Petit choux med anklever och portvin.

ENTRÉE UN

Gulbetsterrin med torkad fetaost
och fikon.

ENTRÉE DEUX

Röding á la ballotine med hummer, äpple,
gurka och daikonkrasse.

MAIN UN

Hällefundra med blåmussla och grädde,
jordärtskocka och persilja.

MAIN DEUX

Hjortytterfilé, kungsmussling
och gratäng med vintertryffel.

DESSERT

Mjölchokladstartelett, havtornssorbet,
frostad hasselnöt.

735 KR / PERSON

657 kr ex. moms.

BOULEBAR

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

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