

MENU PETIT

VEG

PANISSE À LA PROVENÇALE

Frasig panisse, marinrade kronärtskockor, dressing provençale, torkade oliver och Comté.

LÉGUMES ROYAUX

Confiterad kungsmussling och rostad jordärtskocka. Brässerad spetskål, dragonvelouté och Pommes Aligot — ostig potatispuré med Comté. Mon dieu så gott!

ICKE-VEG

PANISSE À LA PROVENÇALE

Frasig panisse, marinrade kronärtskockor, dressing provençale, torkade oliver och Comté.

POULET

Poitrine de poulet från Bjärekyckling med kålragu och dragonvelouté. Pommes Aligot — ostig potatispuré med Comté. Mon dieu så gott!

HAR DU KOLL PÅ PANISSE? SOM
POMMES FAST PÅ KIKÄRTSMJÖL.
POPPIS I PROVENCE!

395 KR / PERSON

348 kr ex moms.

BOULEBAR

Är du allergisk, fråga oss om rätternas innehåll.

Med reservation för ändringar.

MENU PETIT

VEG

PANISSE À LA PROVENÇALE

Crispy panisse, marinated artichokes, provençale dressing, dried olives and Comté.

LÉGUMES ROYAUX

French horn mushroom confit and roasted Jerusalem artichoke. Braised pointed cabbage, tarragon velouté and Pommes Aligot — cheesy potato puree with Comté.

NON-VEG

PANISSE À LA PROVENÇALE

Crispy panisse, marinated artichokes, provençale dressing, dried olives and Comté.

POULET

Fried chicken from Bjäre with savoy cabbage ragu and tarragon velouté. Pommes Aligot — cheesy potato puree with Comté.

HAVE YOU HEARD OF PANISSE? LIKE
FRIES BUT MADE WITH CHICKPEA
FLOUR. POPULAR IN PROVENCE!

395 KR / PERSON

348 kr excl vat.

BOULEBAR

If you are allergic, ask us about the ingredients.

Subject to change.