

# ÅRETS JULEFROKOST PÅ FRANSK



## DUO DE SAUMON DE FÊTE

Rimmet laks og laksetatar med skalotteløg, dijonsennep, krydderurter og citrus. Serveres med brioche-crostinis.

## SYMPHONIE DE CANARD À L'ORANGE

Andebryst flamberet i Grand Marnier og confiteret andelår. Serveres med Sauce Bigarade, marineret rødkål og Pommes Anna.

## MONT BLANC TRADITIONNEL

Marengsbund med vaniljeflødeskum, kastanjepuré og kastanjesauce med mørk rom og vanilje.



Book bord eller kontakt os om  
selskaber på [bistrograndmere.dk](https://bistrograndmere.dk)

# BISTRO

↳ GRAND - MÈRE ↳

Sønder Havnegade 20 • 6400 Sønderborg • [bistrograndmere.dk](https://bistrograndmere.dk)



**TILVÆLG  
VINMENU  
AD LIBITUM  
I 2 TIMER**

**JULEMENU +  
KLASSISK VINMENU  
595 kr. pr. person**

**JULEMENU +  
PREMIUM VINMENU  
695 kr. pr. person**