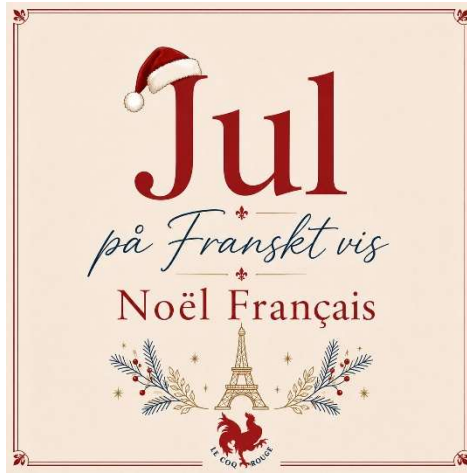




# Jul på franskt vis på Le Coq Rouge

(2026-11-19 – 2026-12-19)

## Amuse Bouche

Tartelette fylld med löjrom, smetana & gräslök.

*Tartelette filled with bleak roe, smetana & chives.*

## Förrätt / Starter

Havskräftssoppa med havskräftsstjört, äpple & dillolja.

*Langoustine soup with langoustine tail, apple & dill oil.*

## Varmrätt / Main

Ugnsbakat ankbröst med murkelsås, sauterad brysselkål, bakad schalottenlök & pommes Anna.

*Oven-baked duck breast with morel sauce, sautéed Brussels sprouts, baked shallot & pommes Anna.*

## Dessert

Crème brûlée med saffran, apelsin & garnityr.

*Crème brûlée flavoured with saffron & orange, served with garnish.*

+

Kaffe & chokladtryffel

*Coffee & chocolate truffle*

**Pris/Price: 879 kr/pp**

Med reservation för ändringar.

## Bokning:

Upp till 8 personer <http://lecoqrrouge.se> Kod: Julmeny2026 Större sällskap:

[brasserie@lecoqrrouge.se](mailto:brasserie@lecoqrrouge.se)

