

Business Lunch

Formule 'Entrée & Plat principal' / 'Starter & Main course' choice : 25 € pp

Formule 'Plat principal & Dessert' / 'Main course & Dessert' choice : 23 € pp

Formule '3-services' / '3-course' choice : 30€ pp

Merci d'effectuer votre choix pour une même formule pour toute la table (Max. 8 personnes)

Thank you for choosing the same formula for the entire table (max. 8 persons)



Cette semaine, notre Chef vous suggère:

Velouté de champignon des bois

Wild mushrooms velouté

ou/or

Œuf Parfait à 63° et son portobello, espuma ail et herbes

Slow cooked 63° egg and its portobello mushroom, garlic and herbs espuma

Civet de marcassin, poire au vin rouge, pommes vapeur

Jugged young wild boar, red wine poached pear, steamed potatoes

ou/or

Soufflé de saumon, crème d'oseille

Salmon soufflé, sorrel cream

Tartare de pomme en deux textures, crème montée au calvados

Apple tartare in two preparations, Calvados cream

**Les plats peuvent contenir des allergènes et leur composition peut varier de jour en jour.
N'hésitez pas à vous adresser au personnel de salle pour toute question concernant une allergie alimentaire.
*The ingredients used in our kitchen can contain allergens and our recipes may vary daily.
Should you have any concerns regarding food allergies, please warn our waiter prior to ordering.*

LA SUCRERIE
RESTAURANT

Les suggestions varient chaque semaine.

Vous pouvez les obtenir par e-mail le lundi pour la semaine en cours.

This Business Lunch changes weekly.

Please leave your e-mail address and we will send you the menu each Monday.

Our Maître d'Hôtel guarantees a 2-course meal in one hour.