

## 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:***

**Terrine de marcassin et confiture d'oignons et airelles**

*Young wild boar terrine, onion and cranberry jam*

ou/or

**Feuilleté de scampi au curry**

*Scampi feuilleté with curry*

\*\*\*

**Blanc de volaille au brie, caviar de brocoli et pommes de terre confites**

*Brie filled chicken breast, broccoli caviar and candied potatoes*

ou/or

**Filet de sole limande au beurre d'anchois, riz crémé au gingembre**

*Fillet of lemon sole with anchovy butter, creamy ginger infused rice*

\*\*\*

**Tartelette mandarine meringuée**

*Mandarine meringue tartlet*

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.*

*\*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.*