

"Business Lunch" Menu

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 people)

👉👉
Cette semaine, notre Chef vous suggère:

Mousse de mozzarella et jambon Serrano, gelée de melon

Mozzarella mousse with Serrano ham, melon jelly

ou/or

Carpaccio de bœuf, copeaux de parmesan et vinaigre balsamique

Beef carpaccio, parmesan shavings and balsamic vinegar

Suprême de volaille jaune, tombée de pleurotes et purée « à la Joël Robuchon »

Corn-fed chicken breast on a bed of oyster mushrooms with mashed potatoes « Joël Robuchon style »

ou/or

Dos de colin rôti, riz aux petits légumes, sauce safranée

Roasted hake, rice with dainty vegetables and saffron sauce

Île flottante à l'orange sur coulis de chocolat noir

Orange « île flottante » on a dark chocolate coulis

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.*