

"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:

Ballotin de magret de canard fumé au caviar d'aubergine, tartare de tomates au vinaigre de riz
Aubergine caviar filled smoked duck breast parcel with a tomato and rice vinegar tartare

ou/or

Carpaccio de cabillaud aux petites grises de la Mer du Nord, vinaigrette au citron vert
Cod carpaccio with North Sea shrimp, lime vinaigrette

Tournedos de filet pur de porc farci à la tapenade d'artichaut, quinoa aux poivrons
Artichoke tapenade stuffed pork tenderloin tournedos, quinoa with peppers

ou/or

Filets de rouget à l'huile vierge, risotto safrané
Red mullet filet with virgin olive oil, saffron risotto

Coupe de fraises rafraîchies au champagne
Champagne imbued strawberries

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.*