

75 € pp

Hors boissons

MENU

de Saint-Valentin 2026



DU 13 AU 15 FÉVRIER 2026

ENTRÉE

Carpaccio de Saint-Jacques et saumon norvégien

Huile infusée aux épices indiennes douces, citron vert et grenade

OU

Ravioles de veau, bouillon "tonkotsu" au miso

Pousse de soja et cébettes

PLAT

Cuisse de canard confite, jus corsé

Pommes sarladaises et carottes glacées

OU

Crabe royal, crème bisquée

Tagliatelle de courgettes, purée aux poivrons rouges

DESSERT

Douceurs à partager de chez Sébastien Minne

HOTEL
BRASSERIE

Le Huit Cent 30