

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*

HÔTEL — BRASSERIE —

Le  
Huit Cent 30