

Menu mai *

by Eric Pankert, Hotel zur Post, St.Vith

▪ 4 Plats : hamachi, flétan, agneau, dessert : 95,-

▪ 5 Plats : plus œuf soufflé ou foie poêlé : 115,-

▪ 6 Plats : plus œuf soufflé et foie poêlé : 135,-

Hamachi

« à la Thai » avec Tom Yum, Nori, Coriandre frais, Mange-Tout et Kalamansi

à la carte 36,-

• • • •

Flétan blanc

Risotto, Citron vert, Asperges, Crème de Cerfeuil

à la carte 36,-/42,-

• • • •

Œuf soufflé et Morilles

Pommes de terre écrasées et Ail des Ours

et / ou

Foie de Canard poêlé

Rhubarbe, Reine des Prés, Poivre noir

à la carte 32,-

• • • •

Agneau de Sisteron (alternativement Poulet-bio)

Aubergine laquée, ras el hanout, menthe, Polenta au Parmesan

à la carte 52,-

• • • •

Assiette de fromage (fromage à la place du dessert +10,-)

Supplément au menu 15,- / à la carte 22,-

• • • •

Sorbet au Ciron et Yaourt

Carottes confits, Noisettes et Thym-Citron

à la carte 18,-

ou

Schoko-Tartelette « Grand Cru »

Crème glacée à la vanille

à la carte 18,-

à la carte* :

Œuf-soufflé Asperges et Morilles, Parmesan, Coulis à l'ail des ours

45,-

Royal Belgian Caviar « Platinum » (30 g) Pomme de Terre Moscovite

85,-

Langoustines « Royales » Beurre de sésame à l'orange, mousseline de carottes

65,- / 89,-

Wagyu-Boeuf © Andreas Ballmann, Rödgen-St.Vith 800° C au Beefer, laqué au Wasabi et Hollandaise de Yuzu

79,- pp (min. 2 pers.)

Chocolat-Valrhona « Guanaja » Cookie aux Noix, Crème glacée aux Cacahuètes, Mousse au Caramel salé

22,-

* Le samedi soir et à pd. 5 pers., nous ne servons que le menu du mois. / Changement dans le menu peut engendrer un supplément

