

Menu novembre

by Eric Pankert, Hotel zur Post, St.Vith

- 4 Plats : Terrine de Chevreuil ou St-Jacques, Bar, Faon, Dessert : **98,-** ■ 5 Plats : plus Taglionis : **125,** ■ 6 Plats : Terrine de Chevreuil et St-Jacques et Taglionis : **140,-**

Terrine et Jambon fumé de Chevreuil

Ganache de Foie d'Oie

(Variante végétarienne possible)

Figues, Gelée de Framboise, Chou fleur, Sponge aux Olives

à la carte 38,-

ou

Coquilles Saint-Jacques

Bouillon au Yuzu et Dashi

Dip au Miso et Sésame, Cebettes

à la carte 38,-

• • • •

Bar de Ligne

Girolles, Poireau, Ecume de Champignons

à la carte 42,- / 55,-

• • • •

Taglionis et Truffes „Uncinatum“ (avec truffe blanche „Alba“ +42,-)

Châtaignes grillés et célerie

à la carte 39,- / 49,-

• • • •

Filet de Faon

Quatre épices, Potiron, Myrtilles, Pommes Dauphines

à la carte 52,-

• • • •

Assiette autour d'un Parmesan affiné 48mois (fromage à la place du dessert +10,-)

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

• • • •

Piña Colada

Sorbet au Noix de Coco, Ananas grillé, Rhum-Punch

à la carte 18,-

ou

Poire Doyenne et Chocolat Valrhona

Crème glacée et Crumble aux Noix de Pecan

à la carte 18,-

à la carte* :

Royal Belgian Caviar « Platinum » (30 g)

Pomme de Terre Moscovite

85,-

Cuisses de Grenouilles

Sauce au cerfeuil et Ail

59,-

Langoustines « Royales »

Beurre de sésame à l'orange, mousseline de carottes

69,- / 89,-

Pigeon et Foie de Canard

(min 2 p.) *Toast au foie, champignons sauvages, purée à la Robuchon*

60,- PP

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



