

Menu avril

by Eric Pankert, Hotel zur Post, St.Vith

▪ 4 Plats : Thon, Lotte, Agneau, Dessert : 100,-

▪ 5 Plats : plus Morilles ou Cocotte : 129,-

▪ 6 Plats : plus Morilles et Cocotte : 150,-

Yellowfine-Tuna

Rhubarbe, Concombre, Romarin

à la carte 49,-

• • • •

Lotte « petit bateau »

Jus épicié, graines de Coriandre-Cumin-Fenouil et Carottes

à la carte 42,- / 58,-

• • • •

Morilles, Asperges vertes et Mascarpone

« Royal » d'œuf au cerfeuil

à la carte 49,-

ou

Cocotte au Foie de Canard

Epinards, Champignons, Truffes

à la carte 49,-

• • • •

Agneau de Sisteron (en alternative Poularde-bio aux Maïs)

Jus aux Gingembre, Purée à l'Ail de l'Ours, Asperges et Hollandaise au Yuzu

à la carte 65,-

• • • •

Assiette de fromages de la région (à la place du dessert +9,- / en supplément +19)

à la carte 24,-

• • • •

Crème et glace de la vanille-bourbon

Fraises belges, gaufre japonaise

à la carte 19,-

ou

Marquise au Chocolat

Crème glacée au chocolat, Coulis Pistache, Chantilly Tonka

à la carte 19,-

* Le samedi soir, nous ne servons que le menu du mois. / Merci de prévenir des modifications dans le menu à l'avance,

à la carte* :	<u>Royal Belgian Caviar (30 g)</u>	<i>Pomme de Terre Moscovite</i>	89,-
	<u>Cuisses de Grenouilles</u>	<i>Sauce au cerfeuil, Purée d'Herbes</i>	(uniquement sur commande préalable) 55,- / 65,-
	<u>Langoustines « Royales »</u>	<i>Beurre de sésame à l'orange, mousseline de carottes</i>	79,- / 95,-
	<u>Pigeon et Foie de Canard</u>	<i>En Chou pointu, Toast au foie, Purée à la Robuchon</i>	(pour 2 pers.) 69,- pp

