

# Menu mai

by Eric Pankert, Hotel zur Post, St.Vith

▪ 4 Plats : Truite, Bar, Poularde, Dessert : **100,-**

▪ 5 Plats : **plus** Velouté **ou** Cocotte : **129,-**

▪ 6 Plats : **plus** Velouté **et** Cocotte : **150,-**

## Truite saumonée d'Ondenval

*Granny-Smith, Kalamansi, Radis blanc, Caviar-Citron*

à la carte 49,-

• • • •

## Bar de Ligne

*Rhubarbe, Thé vert, Poivre Lampong, Cebettes*

à la carte 49,- / 65,-

• • • •

## Velouté à l'Ail de l'Ours et Cerfeuil

*Asperges, Mousseline de Bintjes et Chips de Lardons*

à la carte 49,-

**ou**

## Cocotte au Foie de Canard

*Epinards, Céleri, Truffes*

à la carte 49,-

• • • •

## Poularde au Vin Jaune et Morilles

*Nouvelle Interprétation de la recette classique*

à la carte 65,-

• • • •

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

à la carte 24,-

• • • •

## Crème brûlée

*Fraises belges, gaufre japonaise*

à la carte 19,-

**ou**

## Chocolat-Dulcey

*Caramel au Miso salé et Crème glacée*

à la carte 19,-

\* Le samedi soir, nous ne servons pas de « à la carte » / Merci de prévenir des modifications dans le menu à l'avance, / \*\* uniquement sur commande préalable

à la carte\* : Royal Belgian Caviar (30 g)

Cuisses de Grenouilles

Langoustines « Royales »

Wagyu-Steak © Andreas Ballmann, St.Vith

*Pomme de Terre Moscovite*

*Sauce au cerfeuil, Purée d'Herbes \*\* (uniquement sur commande préalable)*

*beurre de sésame à l'orange, mousseline de carottes*

*à 800° C au Beefeuf, Poireau grillé et Hollandaise au Yuzu \*\**

(min 2 Pers.)

89,-

55,- / 65,-

79,- / 95,-

85,- PP

