

Menu „juin“

by Eric Pankert, Hotel zur Post, St.Vith

▪ 4 Plats: Millefeuille ou Praline, Rouget, Coquelet, Dessert : 109 ▪ 5 Plats: plus Homard : 139 ▪ 6 Plats: Millefeuille et Praline, Rouget, Homard, Coquelet, Dessert: 165

Millefeuille

Tomates au Miel, Scarmorza, Burrata, Balsamico, Sorbet au Basilic
à la carte 45,-

et / ou

Praline de Foie d'Oie

Rhubarbe, Gingembre, Anguille fumé, Brioche
à la carte 55,-

• • • •

Rouget

Fenouil, Orange, Dill, Jus aromatique
à la carte 49,-

• • • •

Baby Homard

Tom Yam, Lemongrass, Herbes de notre Jardin, Noix de Coco
à la carte 60,-

• • • •

Coquelet

Jus au Teriyaki, Aubergines, Asperges sauvages, Truffes d'été
à la carte 60,-

• • • •

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

à la carte 24,-

• • • •

Cerises

Mascarpone, Gelée, Sorbet au Yaourt
à la carte 24,-

ou

Tartelette « Grand Cru »

Chocolat Guanaja, Glace au Popcorn
à la carte 24,-

à la carte : Oscietra Caviar

Vichyssoise, Gelée de Queue de Bœuf, Anguille fumée, 30g Caviar

95,-

Langoustines Royales

Beurre blanc à la Vanille „Bourbon“

90,-

Ris de Veau

Croustillant, Girolles, Légume vertes, Truffes d'été, Riz Basmati

85,-

Sabayon à l'Apérol

Rhubarbe, Crème glacée à la Vanille « Bourbon » merci de commander au début de repas, min. 2 Personnes

29,-



* Le samedi soir, nous servons uniquement notre menu du mois / Merci de prévenir les allergies ou intolérances à l'avance / changements dans le menu peuvent entraîner un supplément