Menu „octobre"

by Eric Pankert, Hotel zur Post, St.Vith

▪ **4 Plats**: *Praline, Bar, Filet de Faon, Dessert* : **109,-**

▪ **5 Plats**: ***plus*** *Civet de Lièvre* : **139,-**

▪ **6 Plats**: *menu complet* **: 155,-**

Praline de Foie d'Oie (alternative Praline de Hokkaido fumé)
Figues au Balsamique, Potimarron, Orange, Brioche
à la carte 49,-

• • • •

Bar
Patate douce, Amandes, Romarin, Raisins de Muscat, Coulis de Verjus
à la carte 49,-/59,-

• • • •

Civet de Lièvre (alternative végétarienne avec Flan Royal)
Fregola Sarda, Chou rouge, Pousses de Moutarde, noix
à la carte 55,-

• • • •

Filet de Faon (alternative avec Coquelet)
Jus de Gibier avec framboises fermentées, Choux de Bruxelles, Champignons Sauvages, Purée „Robuchon"
à la carte 65,-

• • • •

Assiette de fromages de la région *(à la place du dessert +9,-)*
à la carte 29,-

• • • •

Poire « Belle-Hélène »
Chocolat Guanaja, Crème glacée à la Vanille Bourbon
à la carte 24,-

à la carte :	Oscietra Caviar 30gr.	*Vichyssoise, Gelée de Queue de Bœuf*	*90,-*
	Langoustines Royales 4/7	*Beurre légère à la Vanille „Bourbon", Carottes Vichyssoise*	*90,-*
	Steak de Thon	*Jus piquant, Légumes pickels, Nouilles de Riz*	*55,-*
	Caille Farcie	*Foie de Canard, Cêpes, Sauce Crémeuse „Archiduc à la truffe"*	*75,-*
	Tartelette	*Banane, Mascarpone, Crème glacée à la Fève de Tonka* merci de commander au début du repas	*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