

Menu „octobre-novembre“

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 « petit bateau »

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

• • • •

Civet de Lièvre (alternative végétarienne avec Cèpes)

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,-

• • • •

Bananier

Glace à la Fève de Tonka
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“

90,-

Steak de Thon

Jus piquant, Légumes pickels, Nouilles de Riz

55,-

Dos de Chevreuil

Boudin Noir, Myrtilles, Choux pointu, Rösti

75,-

Poire « Belle-Hélène »

Chocolat Guanaja, Crème glacée à la Vanille Bourbon

merci de commander au début du repas

24,-



* minimum entré-plat / max différents plats par table / 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