

Menu „novembre-décembre“

by Eric Pankert, Hotel zur Post, St.Vith

■ 4 Plats: Praline, St-Jacques, Chevreuil, 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,-

• • • •

Coquille Saint-Jacques

Daschi aux Cacahuètes, Topinambour, Salade de blé

à la carte 49,-/65,-

• • • •

Civet de Lièvre (alternative végétarienne avec Cèpes)

Fregola Sarda, Chou rouge, Pousses de Moutarde, Noix

à la carte 39,-/59,-

• • • •

Filet de Chevreuil (alternative avec Coquelet)

Chou Pointu, Rösti, Cèpes, Châtaignes

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

49,-

Filet de Faon

Jus de Gibier, Framboise fermentées, Choux de Bruxelles, Purée Robuchon

65,-

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