

Menu „décembre“

by Eric Pankert, Hotel zur Post, St.Vith

▪ 4 Plats: Saumon, St-Jacques, Chevreuil, Dessert : 109,-

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

▪ 6 Plats: menu complet : 155,-

Gravlax („Wester Ross“ Saumon noble d'une production bio écossais)

Nam-Jim, Betterave rouge, Mangue, Goa-Cress

à la carte 42,-

• • • •

Coquille Saint-Jacques

Daschi aux Cacahuètes, Topinambour, Salade de blé

à la carte 49,-/65,-

• • • •

Civet de Lièvre (alternative Pastasotto au Parmesan)

Fregola Sarda, Chou rouge, Pousses de Moutarde, Noix

à la carte 39,-/59,-

• • • •

Filet de Chevreuil (alternative avec Coquelet)

Chou Pointu, Cèpes, Rösti, Purée de 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 * : Praline de Foie d'Oie

Hokkaido fumé, Figs, Balsamico, Brioche

48,-

Oscietra Caviar 30gr

Pomme Moscovite « Maison »

90,-

Langoustines Royales 4/7

Beurre légère à la Vanille „Bourbon“

90,-

Steak de Thon

Sauce Tomate japonaise, Légumes pickels, Nouilles de Riz, Furikake

49,-

Moelleux au Chocolat blanc

Crème glacée aux Cuberdons

merci de commander au début du repas

29,-

* 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

