

Menu „avril-mai“

by Eric Pankert, Hotel zur Post, St.Vith

▪ 4 Plats: Entrée, Bar, Longe de Porc, Dessert : 109,-

▪ 5 Plats: plus Homard : 139,-

▪ 6 Plats: plus Homard plus Fromage : 155,-

Foie d'Oie cuit au torchon

*Gelée de Fleur de Sureau, Chutney d'Oignons, Chips de Jambon
à la carte 42*

ou

Asperges vertes

*Anguille fumé, Granny Smith, Vinaigrette au Yuzu et Sésame
à la carte 35*

• • • •

Bar sauvage

*Essence de Rhubarbe, Poivre noir, Cebettes, Ecume d'Aspérule
à la carte 49/59*

• • • •

Homard

*Beurre blanc à la Verveine, Pousses d'épinards
à la carte 59*

• • • •

Longe de Porc-bio

ou

Carré d'Agneau de Sisteron (+6,-)

*Jus et Huile de Persil, Asperges blanches AA, Hollandaise fumé
à la carte 54 / 65*

• • • •

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

à la carte 29

• • • •

Fraises belges

*Sorbet au Basilic, Crème de Yourt, Meringue italienne
à la carte 24*

à la carte * : Oscietra Caviar 30gr

Pomme Moscovite « Maison »

90,-

Langoustines Royales 4/7

Beurre blanc à la Verveine, Pousses d'Épinards

90,-

Steak de Thon

Sauce Tomate japonaise, Nouilles de Riz, Furikake

49,-

Moelleux au Chocolat blanc

Crème glacée aux Cuberdons

(à partir de 2 personnes) merci de commander au début du repas

29,-

* minimum entré-plat / max différents 3 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

