

Menu „juin“

by Eric Pankert, Hotel zur Post, St.Vith

▪ 4 Plats: Entrée, Bar, Coquelet, Dessert : 109,-

▪ 5 Plats: plus Homard : 142,-

▪ 6 Plats: plus Homard plus Fromage : 158,-

Foie d'Oie cuit au torchon

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

ou

Truite saumonée d'Ondenval

*Truffe d'été, Concombre, Granny-Smith, Yuzu
à la carte 36*

• • • •

Bar sauvage

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

• • • •

Baby-Homard

*Petit-pois, Estragon, Hollandaise
à la carte 49/69*

• • • •

Coquelet

ou

Filet de Charolais (+6,-)

*Jus au Miso, wasabi et Gingembre, Radis blanc, Purée au Beurre noisette
à la carte 49 / 60*

• • • •

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

à la carte 29

• • • •

Fraises

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

ou

Vanille et Chocolat

*Chaud-Froid au Chocolat, Crème glacée à la Vanille
à la carte 24*

à la carte * : Oscietra Caviar 30gr

Pomme Moscovite « Maison »

90,-

Langoustines Royales 4/7

Beurre blanc à la Verveine

90,-

Steak de Thon

Sauce Tomate japonaise, Nouilles de Riz, Furikake

49,-

* 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