

Menu „juillet-août“

by Eric Pankert, Hotel zur Post, St.Vith

■ 4 Plats: Entrée, Turbot, Coquelet, Dessert : 109,-

■ 5 Plats: plus Homard : 142,-

■ 6 Plats: plus Homard plus Fromage : 159,-

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*

• • • •

Turbot

*Pot-au Feu de Pastèque, Tomates cerises, Basilique
à la carte 49/59*

• • • •

Baby-Homard

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

• • • •

Coquelet

ou

Filet d'Angus (Hof Gompelmann, Troisvièreges) +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

• • • •

Fruits rouges

*Sorbet à la Citronnelle, Panna Cotta
à la carte 24*

ou

Dame noire & blanche

*Chocolat Valrhona, Crème glacée à la Vanille Bourbon
à la carte 24*

à la carte * : Caviar Sturia IGP 30gr

Pomme Moscovite « Maison »

90,-

Langoustines Royales 4/7

Petit-pois, Estragon, Hollandaise

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