

Menu „septembre“

by Eric Pankert, Hotel zur Post, St.Vith

■ 4 Plats: Entrée, Lotte, Pluma, Dessert : 109,-

■ 5 Plats: plus Homard : 145,-

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

Foie d'Oie cuit au Torchon
Gelée de Sureau, Orangettes, Chips de Jambon
à la carte 42

ou

Bar « petit bateau »
Mariné et flambé, Caviar Citron, Combava, Poireau grillé, Lait battu
à la carte 39

• • • •

Lotte
Verjus de Pinot Noir © Meyer-Näkel, Ahr, Pêches, Fenouil, Dill
à la carte 49

• • • •

Homard bleu
À la Chiffonade du Potager, Estragon, Cerfeuil
à la carte 69

• • • •

Pluma iberico
Moutarde de Meaux, Betterave rouge fumé, Haricots et Sariette
à la carte 49

• • • •

Assiette de fromages de la région (à la place du dessert +9,-)
à la carte 29

• • • •

Clafoutis aux Myrtilles
Crème glacée aux Amandes
à la carte 49

à la carte * : Caviar Sturia IGP 30gr

Pomme Moscovite « Maison »

90,-

Langoustines Royales 3/5

À la Chiffonade du Potager, Estragon, Cerfeuil

90,-

Steak de Thon

Sauce Tomate japonaise, Nouilles de Riz, Furikake

49,-

Dame noire & blanche

Chocolat Valrhona, Crème glacée à l'Ima Vanille Bourbon

24,-

* minimum entrée-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