

Menu „octobre“

by Eric Pankert, Hotel zur Post, St.Vith

▪ 4 Plats: Entrée, Lotte, Faon, Dessert : 109,-

▪ 5 Plats: plus Saint-Jacques : 145,-

▪ 6 Plats: plus Saint-Jacques 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

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

• • • •

Saint-Jacques et Royal Belgian Caviar

Beurre blanc à la Verveine
à la carte 69

• • • •

Filet de Faon (alternative pluma ibérico)

Jus au Vin rouge, Gingembre, Ananas, Ratatouille aux « 4 épices », Purée Robuchon
à la carte 54

• • • •

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 24

à la carte *: Caviar Sturia IGP 30gr

Pomme Moscovite « Maison »

90,-

Steak de Thon

Sauce Tomate japonaise, Nouilles de Riz, Furikake

52,-

Perdreau « patte-rouge »

Sauce « Périgourdine », Choux pointu, Pomme de Terre « Ratte »

65,-

Dame noire & blanche

Chocolat Valrhona, Crème glacée à l'Ima Vanille Bourbon

29,-

* Le samedi soir, nous servons uniquement notre menu du mois à 5 plats

Merci de prévenir les allergies ou intolérances à l'avance / changements dans le menu peuvent entraîner un supplément