Menu „novembre“ by Eric Pankert, Hotel zur Post, St.Vith

▪ **4 Plats**: *Entrée, Bar, Faon, Dessert* : **115,-** ▪ **5 Plats**: ***plus*** *Saint-Jacques* : **149,-** ▪ **6 Plats**: ***plus*** *Saint-Jacques* ***plus*** *Fromage* **: 165,-**

Saumon bio écossais® Wester Ross
Mariné, Betterave rouge, Mangue, Nam-Jim
à la carte 39

ou

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

• • • •

Bar « petit bâteau »
Légumes oubliés, Shitake, Miso, Noisettes
à la carte 59

• • • •

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

• • • •

Poire Conférence
Millefeuille, crème pâtissière au Caramel salé, Crème glacée à la Vanille
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,-*

* 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