

Menu juin-juillet

by Eric Pankert, Hotel zur Post, St.Vith

▪ 4 Plats : *Vichyssoise, Turbot, Wagyu, Dessert* : **105,-**

▪ 5 Plats : **plus** Homard **ou** Cocotte : **130,-**

▪ 6 Plats : **plus** Homard **et** Cocotte : **155,-**

Vichyssoise

Petit-Pois, Mange-tout, Artichaud, Fromage frais de Wavremont, Herbes fraîches

à la carte 39,-

• • • •

Turbot

Beurre Blanc, Fenouil, Orange, Fruit de la Passion

à la carte 49,- / 65,-

• • • •

Baby-Homard

Fregola, écume de Moules, Tomate, Estragon

à la carte 49,-

ou

Cocotte au Foie de Canard

Epinards, Champignons, Céleri, Truffes

à la carte 49,-

• • • •

Wagyu-Boeuf © Andreas Ballmann, St.Vith

Sésame, Sucrines, Hollandaise au Yuzu et « Frite Maison »

à la carte 89,-

• • • •

Assiette de fromages de la région (à la place du dessert +9,- / en supplément +19,-)

à la carte 24,-

• • • •

Symphonie à la Framboise

Sorbet au Yaourt

à la carte 19,-

ou

Tartelette au Chocolat « Guanaja »

Crème glacée à la vanille

à la carte 19,-

* Le samedi soir, nous ne servons pas de « à la carte » / Merci de prévenir des modifications dans le menu à l'avance / ** uniquement sur commande préalable



à la carte* : Royal Belgian Caviar (30 g)

Cuisses de Grenouilles

Langoustines « Royales »

Joue et Ris de Veau

Crème brûlée

Pomme de Terre Moscovite

*Sauce au cerfeuil et Ail de l'Ours Purée d'Herbes ** (uniquement sur commande préalable)*

Beurre de Sésame à l'orange, Mousseline de Carottes

Morilles, Haricots, Purée Robuchon

à la Vanille „Bourbon“. Sorbet aux Fruits rouges

89,-

55,-

79,- / 95,-

58,-

19,-