

Menu septembre

by Eric Pankert, Hotel zur Post, St.Vith

▪ 4 Plats : Thon, Bar, Pigeon, Dessert : **105,-**

▪ 5 Plats : **plus** Langustine **ou** Risotto : **135,-**

▪ 6 Plats : **plus** Langustine **et** Risotto : **160,-**

Tataki de Thon « Yellowfine »

Betterave rouge et Yuzu, Chou-rave et Sesame

à la carte 42,-

• • • •

Bar breton

Epinards, Pignon de Pin, Beurre blanc au « Royal Belgian Caviar »

à la carte 45,- / 65,-

• • • •

ou

Ris de Veau croustillant

Risotto aux Girolles de nos Bois (possible sans viande)

à la carte 49,- / 60,-

• • • •

Pigeon d'Anjou (ou Filet de Veau)

Jus aux Framboises fermentées, Tartelette de légumes bio « Vegder Jemös », Livèche, Purée Robuchon

à la carte 55,-

• • • •

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

à la carte 24,-

• • • •

ou

Pêche blanche

Fromage Blanc, Amandes, Sorbet à la Verveine citronnée

à la carte 19,-

Chocolat Valrhona « Guanaja- Ivoire- et Caramelia »

Crème glacée à la vanille et Mirabelles au Liqueur d'Amande

à la carte 19,-

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 entraine un supplément

à la carte : Pomme de Terre Moscovite

Royal Belgian Osietra Caviar (30 g)

90,-

Wagyu-Boeuf © A. Ballmann, St.Vith

Filet et Entrecôte laqué au Sésame, Hollandaise au Yuzu, « Frite Maison » (pour tout le monde à table)

90,- (suppl menu 35)

Crème brûlée

à la Vanille „Bourbon“. Sorbet aux Fruits rouges

19,-

