

Menu octobre

by Eric Pankert, Hotel zur Post, St.Vith

▪ 4 Plats : *Hamachi, Bar, Gibier, Dessert* : **105,-**

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

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

Hamachi

Betterave rouge et Yuzu, Chou-rave et Sésame

à la carte 42,-

• • • •

Bar breton

Citronnelle, Butternut confit, Dip de Persil

à la carte 45,- / 65,-

• • • •

Homard bleu

Nage aux Marrons, Poireaux et Céleri vert

à la carte 58,- / 78,-

ou

Ris de Veau croustillant

Risotto aux Girolles de nos Bois (possible sans viande)

à la carte 49,- / 60,-

• • • •

Filet de Faon (alternativement Poitrine de Caille)

Croûte au Poivre, Jus Bourguignon, Tartelette de Légumes bio et Livèche, Purée Robuchon

à la carte 52,-

• • • •

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

à la carte 24,-

• • • •

Chocolat Valrhona « Guanaja- Ivoire- et Caramelia »

Crème glacée à la Vanille et Framboises à la Liqueur d'Amande

à la carte 19,-

ou

Île flottante

Poire au Porto blanc, Caramel à la Noix de Coco

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 entraîner un supplément

à la carte :	<u>Pomme de Terre Moscovite</u>	<i>Royal Belgian Osietra Caviar (30 g)</i>	90,-
	<u>Langoustines Royales</u>	<i>Dashi infusée au Smokey Lapsang, Lentilles vertes du Puy et chips de Salsifis</i>	90,-
	<u>Wagyu-Boeuf</u> © A. Ballmann, St.Vith	<i>Laqué au Sésame, Hollandaise au Yuzu, « Frites Maison » (pour tout le monde à table)</i>	90,- (suppl menu 35)
	<u>Crème brûlée</u>	<i>à la Vanille „Bourbon“. Sorbet aux Fruits rouges</i>	19,-

