

Menu décembre

by Eric Pankert & Andy Nelles, Hotel zur Post, St.Vith

▪ 4 Plats : Foie d'Oie ou St-Jacques, Omble, Gibier, Dessert : 109,- ▪ 5 Plats : plus Ris de Veau : 139,- ▪ 6 Plats : Foie d'Oie et St-Jacques plus Ris de Veau : 165,-

Foie d'Oie

Gelée de Pommes et Muscat de Beaumes de Venise, Noix, Estragon
à la carte 48,-

ou

Saint-Jacques

Chou-fleur, Piment d'Espelette, Vinaigrette d'Orange
à la carte 48,-

• • • •

Ombre Chevalier

Nage au Vadouvan, Chutney de Mangue, Choux blanc
à la carte 39,-

• • • •

Ris de Veau croustillant et Truffes fraîches du Piémont (possible sans le Ris de Veau)

Crème de Châtaignes, Endives
à la carte 65,- / 85,-

• • • •

Filet de Faon (alternative Poitrine de Caille)

Jus au Sureau et Vin d'Arbois, Céleri, Kumquat, Knödel au Speck
à la carte 59,-

• • • •

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

à la carte 24,-

• • • •

Millefeuille

Terrine de Pommes, Sabayon, Crème glacée à la Vanille
à la carte 22,-

ou

Chocolat « Dubai »

Pistache, Sésame, Kadaïf
à la carte 22,-

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

<u>à la carte :</u>	<u>Pomme de Terre Moscovite</u>	<i>Royal Belgian Osietra Caviar (30 g)</i>	90,-
	<u>Langoustines Royales</u>	<i>Beurre au Sésame et à l'Orange</i>	90,-
	<u>Wagyu-Bœuf</u> © A. Ballmann, St.Vith	<i>Laqué, Hollandaise au Yuzu, « Frites Maison »</i>	90,- (suppl menu 35)
	<u>Crème brûlée</u>	<i>à la Vanille „Bourbon“. Sorbet aux Fruits rouges</i>	22,-

