

Menu janvier-février

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

▪ 4 Plats : Vichyssoise, Omble, Angus, Dessert : 109,-

▪ 5 Plats : plus Homard ou Ris de Veau : 139,-

▪ 6 Plats : plus Homard et Ris de Veau : 165,-

Vichyssoise

Gelée de Queue de Bœuf, Anguille fumé, Royal Belgian Caviar

à la carte 55,-

• • • •

Ombles Chevalier

Nage au Vadouvan, Chutney de Mangue, Choux blanc

à la carte 39,-

• • • •

Ravioli de Homard

Tom Yum, Salsifis, Racine de Persil

à la carte 48,-

ou

Ris de Veau et Truffes d'Hiver

(possible sans le Ris de Veau)

Crème de Châtaignes et Endives

à la carte 59,- / 79,-

• • • •

Black Angus © Eifel Angus Farm, Maspelt

Jus au Soja, Broccoli sauvage, Pak Choi, Purée au Sésame

à la carte 59,-

• • • •

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

à la carte 24,-

• • • •

Fruits exotiques

Fruits de la Passion, Ananas, Sorbet de Noix de Coco

à la carte 25,-

ou

Chocolat « Dubai »

Pistache, Sésame, Kadaïf

à la carte 25,-

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>Beurre au Sésame et à l'Orange</i>	90,-
	<u>Caille farcie</u>	<i>Foie de Canard, Truffes « tuber melanosporum », Sauce Archiduce</i>	75,-
	<u>Crêpe Suzette</u>	<i>Crème glacée la Vanille „Bourbon“ Grand Marnier, Liqueur d'Orange</i>	minimum 2 personnes 29,-

