

# Menu „mars“

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

▪ 4 Plats: Tartare, Cabillaud, Agneau, Dessert : 109

▪ 5 Plats: plus Homard ou Flan/Truffes : 139

▪ 6 Plats: plus Homard et Flan/Truffes: 165,-

## Tartare de Boeuf „Black Angus“ © Eifel-Farm, Maspelt

*Oeuf de Caille, Pickels, Pommes soufflées* (possible en plat végétarien)

à la carte 42,-

• • • •

## Cabillaud

*Ecume de Moules, Pak Choi, Risotto au Safran*

à la carte 48,- / 58,-

• • • •

## Raviolis de Homard

*Tom Yum, Salsifis, Asperges-Thai*

à la carte 59,-

## et/ou

## Flan japonais

*Foie de Canard, Champignons, truffes „Tuber Melanosporum“*

à la carte 59,-

• • • •

## Agneau de Sisteron (alternative avec Filet de Veau)

*Ratatouille, Ras el Hanout, Polenta au Pecorino*

à la carte 69,-

• • • •

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

à la carte 24,-

• • • •

## Citron de Menton

*Basilic, Meringue italienne, Sablé breton*

à la carte 24,-

## ou

## Saint-Honoré 2.0

*Millefeuille fin, Crème praliné, Craquelin*

à la carte 24,-

à la carte : Oscietra Caviar

*Vichyssoise, Gelée de Queue de Boeuf, Anguille fumée, 30g Caviar*

95,-

Langoustines Royales

*Beurre blanc à la Vanille „Bourbon“*

90,-

Caille farcie

*Foie de Canard, Truffes „Tuber melanosporum“ Sauce Archiduc*

79,-

Crêpe Suzette

*Crème glacée à la Vanille, Grand-Marnier*

merci de commander au début de repas, min. 2 Personnes

29,-



\* 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