

Menu „avril“

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

▪ 4 Plats: Ceviche, Bar, Agneau, Dessert : 109,- ▪ 5 Plats: plus Homard ou Cuisses de Grenouilles : 139,- ▪ 6 Plats: plus Homard et Cuisses de Grenouilles: 165,-

Ceviche d'Espadon et Algues

Salicornes, Avocats, Céleri vert, Gelée de Pommes et Wasabi

à la carte 42,-

• • • •

Bar

Sauce Maltaise, Oranges, Asperges

à la carte 48,- / 58,-

• • • •

Homard grillé

Rhubarbe, Poivre noir, Reine des Prés, Fondue de Poireau

à la carte 59,-

et / ou

Cuisses de Grenouilles

Coulis d'Herbes fraîches, Ail des Ours, Shimeji

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,-

<u>à la carte</u> :	<u>Oscietra Caviar</u>	<i>Vichyssoise, Gelée de Queue de Bœuf, Anguille fumée, 30g Caviar</i>	95,-
	<u>Langoustines Royales</u>	<i>Beurre blanc à la Vanille „Bourbon“</i>	90,-
	<u>Caille farcie</u>	<i>Foie de Canard, Truffes „Tuber melanosporum“ Sauce Archiduc</i>	79,-
	<u>Crêpe Suzette</u>	<i>Crème glacée à la Vanille, Grand-Marnier</i>	29,-

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



* 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