



Stirwen

25^e anniversaire du Stirwen

1992-2017

En 1992, à Etterbeek, au cœur du quartier européen, Alain et Maryse Troubat fondaient le restaurant Stirwen.

Très vite, le restaurant allait devenir une référence en cuisine française, en y proposant des recettes savoureuses à base de produits d'exception. Des générations de gourmets s'y sont succédées !

En 2014, ils ont remis les clés du Stirwen à François-Xavier Lambory et David Rassin. Depuis, ces derniers s'affairent à proposer une cuisine de produits et de saveurs, en perpétuant la tradition du bon goût et la philosophie du bien manger, promue depuis le début par leurs prédécesseurs.

A l'occasion des 25 ans du Stirwen, Alain Troubat revient derrière les fourneaux et s'associe avec David et François-Xavier pour 4 belles soirées où la gastronomie française sera mise à l'avant (avec une pointe d'accent belge).

Les vendredis 6 et 13 octobre, ainsi que les samedi 7 et 14 octobre, François-Xavier et Alain réaliseront un repas à 4 mains, et vous proposeront un menu anniversaire mettant en avant les recettes du Stirwen qui se terminera par un verre de l'amitié.

Réservations souhaitées au 02/640.85.41 ou par email info@stirwen.be

Au plaisir de vous accueillir au Stirwen !



Vendredis 6 et 13 octobre, samedis 7 et 14 octobre : 4 soirées d'exception

Menu 25 ans du Stirwen

Bouchées apéritives

Crémeuse de potiron, parmesan, sauge
Bonite, mangue, avocat, 5 sésame
Foie gras Castaing aux épices tandoori, chutney exotique, brioche
Chipirones à la basquaise

Maquereau de la marée de Loctudy aux huîtres de St-Vaast

Délicat carpaccio, crème aigrelette, pickles de radis, verveine

Mouclade Charentaise aux bouchots du Mont St-Michel

La recette traditionnelle d'Alain

Le rouget barbet, entre tradition et modernité

Quenelle, cocos Paimpol, courgettes bio, girolles jus court de bouille-abaisse

Le trou normand façon ardennaise

Pigeonneau au sang d'Eneour, à la presse

Suprême rôti, cuisse confite, feuilleté, jus des sucs à la presse, cèpes

Far breton, caramel beurre salé

Prix du menu anniversaire 75€ (hors boisson)

Boissons d'accompagnement 50 € (apéritif, vins, eaux, cafés)

Réservation au 02/640.85.41 ou info@stirwen.be

Merci de nous indiquer les éventuelles allergies ou intolérances lors de votre réservation.