



Stirwen

Entrées / Starters

Tourteau & Araignée des mers, agrumes, curry vert & coriandre / 32 €
Crab and spider crab, citrus, green curry & coriander

Maquereau à la flamme, céleri, herbes fraîches / 26 €
Mackerel flammed, celery, fresh herbs

Terrine au canard de Challans et porc noir, foie gras des landes poelé / 28 €
Terrine with duck from Challans and black pork, duck foie gras pancooked

Cèpes des forêts d'Ardenne, Bayonne, miso et aubergine / 32
Ceps from Ardenne forests, Bayonne, miso and eggplant

Foie gras des Landes cuit en croute de sel et d'algues, anguille fumée
Duck foie gras, cooked in a crust of seasalt and seaweed, smoked eel
(2 cvt) 34€ pp) 35 min de préparation

Plats / Mains

Pêche du jour, rôtie aux moules du Mont-St-Michel, sarrasin, salicornes/ 44€
Red fish roasted with mussels from Mont-St-Michel, buckwheat & samphire

Contrefilet de veau limousin rôti aux girolles / 44 €
Roasted veal sirloin, roasted with girolles

Côte de veau limousin rôtie aux girolles (2cvt) / 44 € pp
Roasted veal chop, roasted with girolles (2cvt)

Canard Colvert, rôtie sur le coffre, butternut, jus bigarade / 42 €
Wild Duck roasted on the chest, butternut and bigarade sauce

Desserts

Dame blanche au chocolat Tainori / 13 €

Sabayon à la Kriek "Oud Beersel" / 15 €

Pomme vigneronne, sorbet vin chaud, feuilleté / 16 €

Pêche façon *Bellini*, dacquoise, chocolat blanc, romarin / 16 €

Plateau de Fromages sélectionné par l'ami Charly et par Philippe Olivier (MOF) / 16 €



Stirwen

Nos menus

Menu déjeuner - business lunch

(uniquement le midi / only at lunch time)

3 services (3 courses) 49 €

Menu réalisé au gré du marché, annoncé à table.

Suggestions change each day and are stated at the table

Nos menus Découverte (servis par table entière)

Selon les saisons et les arrivages journaliers, nous vous proposons des menus afin de vous faire découvrir notre cuisine. Sur base de vos goûts, le chef François-Xavier Lambory composera un menu surprise, adapté à chaque table.

Our menus Discovery & Tasting (only for the whole table)

Following seasons and daily supplies, we create degustation menus, set according to your tastes, in order to let you discover our cuisine. Based on your preferences, the chef will compose a surprise menu, adjusted to each table.

4 services : 65 € (+30 € avec les vins sélectionnés with paired wines)

5 services : 80 € (+35 € avec les vins sélectionnés, with paired wines)

6 services : 90 € (+40 € avec les vins sélectionnés, with paired wines)

Nous tâchons d'être le plus flexible possible, pour être sûrs de satisfaire tout le monde. Il est ainsi possible de demander un menu tout poisson, un menu tout viande, un menu végétarien, il est possible d'éviter certains aliments et d'en privilégier d'autres... tout ceci, dans les limites du possible.

We try to be as flexible as possible, to make sure everybody gets what they like. We can for example make an all fish menu, an all meat menu, an all vegetarian menu, we can avoid some food and push some others... as much as we can

Pour garantir un service de qualité, merci de limiter vos choix à 3 plats différents par service.
to guarantee the quality of the service, please limit your choices to 3 different dishes per service