



### Entrées

**Crabe tourteau effiloché, curry vert, salade thaï ,coco,  
pastèque & coriandre / 40 €**

\*

**Foie gras des Landes de la maison Lafitte poêlé aux  
mirabelles, brioche & romarin / 42 €**

\*

**Veau limousin de Dordogne en tartare aux huitres de  
Saint-Vaast la Hougue, céleri, citron d'Amalfi / 36 €**

\*

**Les belles tomates d'Aurélien Ricaud, à Saint-Rémy de  
Provence, straciatella di buffala, basilic (végé) / 34 €**

### Poissons

**Lotte sauvage rôtie sur l'arête, moules bouchot, salicorne,  
beurre blanc iodé au safran / 48 €**

\*

**Poulpe de Galice, grillé au barbecue, jus de viande,  
tomates d'Aurélien Ricaud / 46 €**

### Viandes

**Ris de veau fermier limousin de Dordogne, girolles,  
*parmigiano reggiano*, jus de viande / 52 €**

\*

**Pigeonneau de Bresse rôti sur la coffre au barbecue,  
aubergine, jus de pigeon au miso / 50 €**

*(un plat en direct, sans entrée ni dessert, sera majoré de 10€  
pour frais de table)*



### Starters / voorgerechten

**Shredded crab, green curry, Thai salad, coconut, watermelon and coriander / 40 €**

*Geraspte crab met groene curry, Thaise salade, kokos, watermeloen and koriander*

\*

**Pan-fried Duck foie gras by Maison Lafitte with mirabelle plums, brioche and rosemary / 42 €**

*Eende ganzenlever bij Maison Lafitte, gebakken met mirabelle pruimen, brioche & rozemarijn*

\*

**Limousin Veal from Dordogne as a tartare with Oysters from St-vaast la Hougue, celery and Amalfi Lemon / 36 €**

*Kalslimousin uit de Dordogne, tartaar met oesters uit St-Vaast-la-Hougue, selderij en Amalfi citroen*

\*

**The beautiful tomatoes of Aurélien Ricaud in Saint-Rémy de Provence, straciatella di buffalo, basil (vege) / 34 €**

*De mooie tomaten van Aurélien Ricaud in Saint-Rémy de Provence, straciatella di buffalo, basilicum (Vege)*

### Seaside / Zeekant

**Monkfish roasted with bouchot mussels from Mont-St-Michel, iodized butter sauce with saffron / 48 €**

*Zeeduivel geroosterd met bouchotmosselen uit Mont-St-Michel, geïodeerde botersaus met saffraan*

\*

**Octopus from Galicia, grilled on the BBQ, meat sauce, tomatoes by Aurélien Ricaud / 46€**

*Octopus uit Galicië, gegrild op de barbecue, gevogeltejus, tomaten van Aurélien Ricaud*

### Meat / Vlees

**Sweetbread limousin from Dordogne, chanterelles, *parmigiano Reggiano*, meat sauce / 52 €**

*Kalfzweverijk limousine uit Dordogne, cantharellen, parmigiano reggiano, vleessaus*

\*

**Squab from Bresse, roasted on the chest, eggplant, pigeon sauce with miso / 50 €**

*Duif uit Bresse, geroosterd op de borst in de barbecue, duivenjus met miso*

to guarantee the quality of the service, please limit your choices to 3 different dishes per service

*A direct dish without starter nor dessert will be increased by 10€ for table expenses*

Een direct gerecht zonder voorgerecht of dessert wordt verhoogd met 10 € voor tafelkosten



## Nos menus

### **Nos menus Découverte (servis par table entière)**

Selon les saisons et les arrivages journaliers, nous vous proposons des menus surprises, afin de vous faire découvrir au mieux notre cuisine. Le chef François-Xavier Lambory composera un menu surprise, sur base de vos goûts, 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.

#### ***Onze Ontdekkingsmenu's (alleen voor de hele tafel)***

Afhankelijk van de seizoenen en de dagelijkse behoeften, creëren we degustatiemenu's, samengesteld naar uw smaak, om u onze keuken te laten ontdekken. Op basis van uw voorkeuren stelt de chef een verrassingsmenu samen, aangepast aan elke tafel.

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

**5 services : 95 € (+40 € avec les vins sélectionnés, with paired wines)**

**6 services : 110 € (+50 € avec les vins sélectionnés, with paired wines)**

to guarantee the quality of the service, please limit your choices to 3 different dishes per service

*A direct dish without starter nor dessert will be increased by 10€ for table expenses*

Een direct gerecht zonder voorgerecht of dessert wordt verhoogd met 10 € voor tafelkosten



Stirwen

**Business lunch**

**formule déjeuner – All-in- business lunch formula**

**(uniquement le midi / only at lunch time)**

*Amuses-bouches, Entrée, plat*

*Eaux & café, thé, 1 verre de vin*

**75€**

*Appetizers, Starter & Main*

*Waters & coffee or tea, 1 glass of wine*

Menu réalisé au gré du marché, annoncé à table.

*Suggestions change each day and are stated at the table*

**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**



Stirwen

*Nos desserts*

*Chocolat Taïnorì en chaud et froid et noisettes du Piémont, caramel beurre salé / 18€*

*Pêche de corse façon Bellini, chocolat blanc, yaourt / 18€*

*Dame blanche à la vanille de Madagascar et chocolat Taïnorì / 18€*

*Sabayon au champagne / 16€*

*Irish coffee / 14 €*

\*

*Le plateau de fromages sélectionnés / 18€*

**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**



Stirwen

## Les allergènes

1. le gluten,
2. les crustacés,
3. les œufs,
4. les arachides,
5. les poissons,
6. le [soja](#),
7. le lait,
8. les fruits à coque (amandes, noisettes...),
9. le céleri,
10. la moutarde,
11. le sésame,
12. les sulfites,
13. le lupin
14. les mollusques.

**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**