



## Entrées

Collection de Tomates de Provence d'Aurélien Ricaud,  
*straciatella di buffala campana*, basilic / 36 €

\*

Foie gras des Landes de la maison Laffite poêlé, Anguille  
fumée du Péloponnèse, bouillon des têtes et algues / 44€

\*

Tartare de Gambero Rosso di Manzara, coriandre, condiment  
bisque et basilic / 52€

## Plats

Lotte confite au Safran, moules bouchot du Mont-St-Michel,  
épinards et fenouil / 55 €

\*

Ris de veau rôti aux girolles, courgettes, jus de veau crémé  
aux champignons des bois / 55 €

\*

Filet de canette des Dombes, cuisses confite, aubergine au  
miso, jus corsé / 52 €

**Sans oublier notre tableau de suggestions,  
Au gré des arrivages quotidiens**

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

## **Nos menus « découverte de saison »**

**(servis par table entière)**

Selon les saisons, les arrivages journaliers et l'inspiration du moment ; 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.

***4 services : 85 € (+35 € avec les vins sélectionnés)***

***5 services : 110 € (+40 € avec les vins sélectionnés)***

\*

Le plateau de fromages sélectionnés par Adrien de « la Dent du chat », fromager à Ixelles + 20€  
(En remplacement du dessert : + 5€)

\*

### **Menu spécial « découverte gourmande » du Stirwen**

***8 services : 175 € (+ 75 € avec les vins sélectionnés,)***

*Un menu spécialement construit afin de vous faire découvrir toutes les facettes de notre cuisine à travers des préparations originales mettant en valeur les meilleurs produits de saison.*