



## Entrées

Saint-Jacques de Dieppe en Carpaccio,  
Déclinaison de céleri, citron, Isigny et huitres Thalassa / 40 €

\*

La pêche du jour en sashimi, textures de betterave, cassis,  
anguille fumée du Péloponnèse / 36 €

\*

Risotto Carnaroli « principato di Lucedio » champignons des bois,  
parmigiano "vacche Rosse" 24 mois / 34 € (végétarien)

\*

Tartare de veau limousin de l'ami Lothar Vilz à Mürringen,  
oignons doux des Cévennes, champignons, crème de cèpes / 38€

## Plats

Homard bleu des Viviers de la Rance à St-Malo,  
rôti au beurre d'algues, les pinces en ragout de Paimpol,  
estragon, bisque des têtes / plat 75 € (1/1) – entrée 45€ (½)

\*

Pêche du jour, moules de bouchot de la baie du Mont-St-Michel,  
épinards, beurre blanc aux coquillages / 55€

\*

Ris de veau, belle noix rôtie meunière, parmesan et sauge,  
beurre noisette, jus de viande / 55 €

\*

Perdreau rôti sur le coffre en 2 services / 62€  
foie gras poêlé, aubergine, champignons des bois et jus de gibier

\*

Dos de Chevreuil « brocard » / 60 €  
rôti sur l'os puis fumé au foin, sauce poivrade au cacao, salsifis

*(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 €***

Accord vins : « classique » 40€, « prestige » 75€, « NA» 35 €

### ***5 services : 110 €***

Accord vins : « classique » 50€, « prestige » 85€, « NA» 40 €

\*

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 €***

Accord vins : « classique » 75€, « prestige » 125€,

*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.*



***Suggestions du Moment***  
***Selon les arrivages***

*Entrées*

*king crab cuit sur un lit de gros sel, mousseline de basilic et  
salade de tomates de provence*

\*

*Huitres spéciales d'Isigny, gratinées à la Florentine / 38 €*

\*

*Ormeaux des « Viviers de la Rance » à de Saint-Malo rôtis en  
persillade d'ail et noisettes du Piémont / 55 €*

\*

*Saint-Jacques de Dieppe rôties, beurre blanc au caviar Baeri  
(25gr) / 58 €*

*Plats*

***Belle Poularde de Bresse***

*Le filet rôti, sauce suprême au caviar Baeri (25gr) / 75€*

***ou***

*les cuisses confites, risotto carnaroli aux crustacés, parmesan  
et estragon/ 52€*

\*

*Carré de porc fermier d'Auvergne LR, affiné au foin, grillé,  
oignons caramélisés, piment doux fumé de Murcia / 52 €*

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