

Janvier 2024





Entrées

Pêche du jour en sashimi, déclinaison de céleri, crème d'isigny et citron de Menton / 38 €

*

Truffe noire « *tuber melanosporum* », oeuf mollet, poireaux vinaigrette, parmigiano reggiano « vacche rosse » / 42 €
(végétarien)

*

Saint-Jacques de Dieppe rôties, butternut, carotte et orange sanguine, beurre de coquillages au safran / 42€

*

Le veau limousin de l'ami Lothar Viltz à Mürringen, en tartare à la truffe noire *tubermelanosporum*, noisettes du Piémont, oignons doux des Cévennes, champignons / 45€

Plats

Bar de Ligne rôti sur la peau, moules de bouchot de la baie du Mont-St-Michel, sarrasin et épinards / 55€

*

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

*

Pigeonneau de Touraine rôti puis fumé au foin, miso ; légumineuses, jus de pigeon café / 55 €

*

Belle poularde de Bresse, sauce demi-deuil, truffe « *tuber melanosporum* » / 75€

(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.



Le midi / lunch time / middag

Notre menu déjeuner

Le menu déjeuner est annoncé à table et change chaque jour
en fonction des arrivages quotidiens

3 services : 60 €

Accord vins : 30€

*

Our lunch menu

The lunch menu is announced at the table and changes
every day depending on daily arrivals

3 courses: €60

Wine pairing: €30

*

Onze lunchkaart

Het lunchmenu wordt aan tafel aangekondigd en verandert
elke dag, afhankelijk van de dagelijkse aankomsten

3 gangen: €60

Wijnarrangement: € 30

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