



## 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 et nos beaux produits de saison.

**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.

## « Dis-moi ce que tu manges, je te dirai ce que tu es »

Anthelme Brillat Savarin, Physiologie du Goût

## Notre menu déjeuner

(Uniquement disponible le midi)

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

**3 services : 60 €**

**Accord vins : 30€**



## our menus « Seasonal Discovery »

(Served by entire table)

Depending on the seasons, daily arrivals and the inspiration of the moment; we offer you menus to help you discover our cuisine and our beautiful seasonal products.

**4 courses : 85 €**

**Wine pairing : « classic » 40€, « prestige » 75€, « NA» 35 €**

**5 courses : 110 €**

**Wine pairing : « classic » 50€, « prestige » 85€, « NA» 40 €**

\*

The cheese platter selected by Adrien de “la Dent du chat”, cheesemaker in Ixelles + €20

(To replace dessert: + €5)\*

## Stirwen’s special “gourmet discovery” menu

**8 courses : 175 €**

**Wine pairing : « classique » 75€, « prestige » 125€,**

A menu specially designed to help you discover all the facets of our cuisine through original preparations highlighting the best seasonal products.

*La liste des allergènes est disponibles sur demande*

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

**“Tell me what you eat, I’ll tell you what you are”**

Anthelme Brillat Savarin, Physiologie du Goût

## Business lunch menu

(only available on lunch time)

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

3 courses : 60 €

Wine pairing : 30€



## A la carte

### Entrées

Pêche du jour en sashimi, déclinaison de céleri, crème d'Isigny, huitres spéciales, citron de Menton / 36 €

\*

Belles asperges bio de Stéphane Longlune à Jurbise, œuf mollet, parmesan, moutarde et ail des ours / 36 € (Végé)

\*

Crabe Royal du Kamtchatka, tomates de Provence, basilic et verveine / 75 €

\*

Barigoule d'artichauts violet aux anchois de Collioures, câpres de Pantelleria, poulpe et ail rose / 40 €

### Plats

Pêche du jour, Moules bouchots, safran, orange / 55€

\*

Homard bleu de Bretagne, ragout des pincés aux fèves des marais, artichauts et girolles, bisque des têtes / 75 €

\*

Ris de veau, girolles, courgette, parmesan, sauge / 55€

\*

Veau limousin de l'ami Lothar Vilz, rôti aux légumes du printemps, jus de veau aux morilles / 55 €

*La liste des allergènes est disponibles sur demande*

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



## A la carte

### Starters

Catch of the day as a sashimi, declination of celery, sour cream from Isigny, « speciales » oysters, lemon from Menton / 36 €

\*

Big organic asparagus by Stéphane Longlune in Jurbise, soft egg, parmigiano, mustard and wild garlic / 36 € (Veg)

\*

King crab from Kamtchatka, tomatoes from Provence, basil & citrus verbena / 75 €

\*

Barigoule of purple artichokes with anchovy from Collioures, capers from Pantelleria, chorizo, octopus & pink garlic / 40 €

### Mains

Catch of the day, mussels, saffron, orange, shampire / 55€

\*

Blue lobster from Brittany roasted, stewed claws with marsh beans, artichokes, girolles mushrooms, bisque cardinal / 75 €

\*

Sweet bread with girolles, zucchini, parmigiano and sage / 55€

\*

Limousin Veal by our friend Lothar Vilz, roasted with spring vegetables, veal sauce with morels / 55 €

*La liste des allergènes est disponibles sur demande*

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