



31-12-2024

Réveillon du Nouvel-an au Stirwen

Les 12 temps pour attendre minuit

Mises en bouche de saison

Crémeuse de poireau aux herbes fraîches
Betterave, anguille fumée et cassis

*

St-Jacques de Port-en-Bessin en carpaccio

céleri et huitre d'Isigny

*

Crabe Royal du Kamtchatka, basilic thaï chou pointu

Consommé de Crustacé au curry vert

*

Bar de ligne de la marée de Lorient, rôti au safran

beurre blanc aux coquillages

*

Ris de veau & langoustines du Guilvinec

Bisque, piquillos, estragon

*

Trou Normand

Genièvre d'Heihuyzen et citron d'Amalfi

*

Gyoza de biche au foie gras des Landes

Crémeuse de Paris aux noisettes

*

Salade rafraîchissante façon « Alice »

Truffe noire tuber melanosporum

*

Chevreuil de notre Ardenne, grillé au cacao

Sauce poivrade, salsifis & guanciale

*

Mangue & Passion

Yaourt, menthe

*

Vanille de Madagascar

Caramel beurre salé

Menu spécial 12 temps unique à l'occasion du réveillon : 190€

Merci de nous tenir informés d'une éventuelle allergie au préalable

Info et réservation : info@stirwen.be ou 02-640-85-41

Pour confirmer la réservation, un acompte de 190 € pp est demandé

Si aucun acompte n'est reçu avant le réveillon, la réservation sera annulée



31-12-2024

New Year's Eve at Stirwen

12 steps waiting for Midnight

Seasonal Appetizers

Leek and fresh herbs crèmeuse
Beetroot, smoked eel, blackcurrant
*

Carpaccio of scallop from Port-en-Bessin

Celery and Isigny Oyster
*

King crab from Kamchatka, thaï basil, pointed cabbage

Shellfish consommé with green curry
*

Line-caught sea bass from Lorient, roasted with saffron

beurre blanc with clams
*

Sweetbreads and langoustines from Guilvinec

Bisque, piquillos, dragon
*

Trou Normand

Heihuyzen juniper and Amalfi lemon
*

Venison gyoza with Landes foie gras

Cream of Paris mushroom with hazelnuts
*

Refreshing « Alice » style salad

Black truffle tuber melanosporum
*

Roe Deer from our Ardennes, grilled with cocoa

Poivrade sauce, salsify & guanciale
*

Mango & Passion

yogurt, mint
*

Vanilla from Madagascar

Salted-butter caramel

Special 12-course menu for New Year's Eve: €190

Please inform us of any allergies in advance

Info and reservations: info@stirwen.be or 02-640-85-41

To confirm the reservation, a deposit of €190 pp is required

If no deposit is received before New Year's Eve, the reservation will be cancelled