



Stirwen

## Entrées / Starters

**Saint-Jacques de Dieppe en carpaccio, huitres spéciales d'Isigny, algues / 40 €**

Carpaccio of Scallops from Dieppe, special Isigny cupped Oysters, seaweeds

**Pêche du jour en sashimi, betterave, cassis, anguille fumée / 38 €**

Fish of the day as a sashimi, beetroot, blackcurrant and smoked eel

**Carpaccio de biche & terrine de foie gras des Landes, champignons et oignons doux / 40 €**

Carpaccio of deer with duck foie gras terrine, mushrooms and sweet onions

**Foie gras de la maison Laffite poêlé, Saint-Jacques rôties, chicons et miel de Bastogne / 46 €**

Duck foie gras by Laffite with roasted Scallops from Dieppe, Belgian endives and honey from Bastogne

**Risotto Carnaroli « acquarello» champignons des bois, parmigiano "vacche Rosse" / 38 €**

Risotto Carnaroli "acquarello", Wild mushrooms, parmigiano "vacche Rosse"  
(Végétarien)

## Plats / Mains

**Pêche du jour, safran, calamar et coquillages du Mont-St-Michel / 50 €**

Catch of the day; saffron, squid & clams from Mont-St-Michel

**Ris de veau rôti meunière, parmesan, salsifis et guanciale / 54 €**

Veal sweetbread, parmigiano, salsify and guanciale

**Filet de biche de nos Ardennes grillé, sauce poivrade / 55 €**

Grilled fillet of Deer from the Ardennes, sauce poivrade

**Dos de chevreuil rôti sur l'os et fumé au bois de hêtre, sauce poivrade au cacao (min 2 cvt) / 55€ pp**

Venison, roasted on the bone then smoked with beech wood, poivrade sauce with cocoa (min 2 persons)

### Le lièvre

**À la Royale, hommage du Stirwen à Alain Troubat / 70€**

Hare à la Royale, Périgourdine style, tribute to Alain Troubat

**Filet de lièvre grillé, sauce Arlequin / 55€**

Grilled hare fillet with Arlequin sauce

**... sans oublier notre tableau de suggestions en fonction des arrivages quotidiens**

...without forgetting our suggestions, based on our daily arrivals

*(un plat en direct, sans entrée ni dessert, sera majoré de 10€ pour frais de table)  
(A life main course (without starter nor dessert) will be increased by 10€ for table expense)*

## Nos menus

### **formule déjeuner – All-in- business lunch formula**

**(uniquement le midi / only at lunch time)**

*Amuses-bouches, Entrée, plat & mignardises*

*Eaux & café, thé, 1 verre de vin*

**75€**

*Appetizers, Starter & Main, sweets*

*Waters & coffee or tea, 1 glass of wine*

Menu réalisé au gré du marché, annoncé à table.

*Suggestions change each day and are stated at the table*

\*\*\*

### **Nos menus Découverte (servis par table entière)**

Selon les saisons et les arrivages journaliers, 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.

#### ***Our menus Discovery & Tasting (only for the whole table)***

Following seasons and daily supplies, we create degustation menus, set according to your tastes, in order to let you discover our cuisine. Based on your preferences, the chef will compose a surprise menu, adjusted to each table.

*4 services : 80 € (+35 € avec les vins sélectionnés, with paired wines)*

*5 services : 95 € (+40 € avec les vins sélectionnés, with paired wines)*

*6 services : 110 € (+50 € avec les vins sélectionnés, with paired wines)*