



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 : 90 €

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 Etienne Boisy
« MOF » fromager à Saint-Gilles + 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

2 services (entrée / plat) : 56 €

Accord vins : 24 €



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 : 90 €

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

5 courses : 110 €

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

*

The cheese platter selected by Etienne Boissy, “MOF” cheesemaker, “From’comptoir”, Saint-Gilles + €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

2 courses : 56 €

Wine pairing : 24€



A la carte

Entrées

Carpaccio de Saint-Jacques de Port-en-Bessin aux huitres spéciales d'Isigny « Thalassa », céleri et citron d'Amalfi / 40 €

*

Tartare de Gambero Rosso di Mazara, straciatella, basilic / 52 €

*

Tartare de vache limousine de l'ami Lothar Vilz à Mürringen, truffe noire *melanosporum*, oignons doux des Cévennes / 45 €

*

Gyoza veau & foie Gras des Landes, champignons, noisette / 40€

Supplément truffe noire « *tuber melanosporum* » + 15€

Plats

Pêche du jour, beurre blanc, caviar Baeri, huitres spéciales d'Isigny, épinard, estragon / 70€

*

Pêche du jour rôtie au safran, fideua, moules, encornets, salicorne et piquillos / 55€

*

Ris de veau meunière, parmesan « vacche rosse » sauge / 55€

Supplément truffe noire « *tuber melanosporum* » + 15€

*

Pigeonneau d'Anjou rôti, foie gras des Landes, déclinaison de betterave et cassis / 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

Carpaccio of scallops from Port-en-Bessin with special oysters from Isigny, celery and lemon from Amalfi / 40 €

*

Tartar of Gambero Rosso di Mazara, straciatella, basil / 52 €

*

Limousin beef by our friend Lothar Vilz à Mürringen, tartare with black truffle *melanosporum*, sweet Cévennes onion / 45 €

*

Gyoza veal & duck foie Gras, mushrooms, hazelnut / 40€

Supplement black truffle « *tuber melanosporum* » + 15€

Mains

Catch of the day, beurre blanc, caviar Baeri, special oysters from Isigny, spinach, tarragon / 70€

*

Catch of the day, roasted with saffron, fideua, mussels, squid, shrapshire and piquillos / 55€

*

Sweetbread meunière, parmigiano « vacche rosse », sage / 55€

Supplement black truffle « *tuber melanosporum* » + 15€

*

Squab from Anjou roasted with duck foie gras des Landes, declination of beetroot and blackcurrant / 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