



Stirwen

Entrées

Thon rouge *bluefin* de Noirmoutier & Caviar Baeri / 52€

ventrèche « Toro » en tartare, caviar, pomme, algues

*

Maquereau & Huitres spéciales « Thalassa » /40€

À la flamme puis en sashimi, Isigny et déclinaison de céleri

*

Volaille Jaune & caviar Baeri /52 €

Confite, épinards, salicornes, sauce Poulette

*

Saint-Jacques de Port-en-Bessin / 42€

Rôties au beurre, ravioli, beurre de coquillages

**

Poissons, crustacés & coquillages

Pêche du jour /55€

Rôtie, coques, beurre blanc au coquillages

(supplément caviar Baeri + 15€)

*

Langoustines & lard ibérique /55€

Rôties, Gyoza, piquillos, safran, bisque

Viandes

Ris de veau meunière / 55€

champignons de Paris, parmesan, sauge

*

Pigeonneau sélection Chapon Bressan /55€

Miso, salsifis, jus de viande



Stirwen

Starters

***Bluefin red Tuna* from Noirmoutier & Caviar Baeri / 52€**

Tartare of belly « Toro », caviar, apple and seaweed

*

Mackerel & special « Thalassa » oysters /40€

Flammed then in sashimi, Isigny and celery variation

*

Yellow poultry & caviar Baeri /52 €

Confit, spinach, samphire, Poulette sauce

*

Scallops from Port-en-Bessin / 42€

Roasted, ravioli, shellfish beurre blanc

**

Fish, shellfish, crustaceans

Catch of the day /55€

Roasted, cockles, shellfish butter

(supplement caviar Baeri + 15€)

*

Langoustines & Iberian bacon/55€

roasted, Gyoza, piquillos, safran, bisque

Meats

Sweetbreads “meunière” / 55€

Paris mushrooms, parmesan, sage

*

Pigeonneau selected by Chapon Bressan /55€

Miso, salsify, meat juice



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



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.



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€

**

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 €



Fromages & Desserts

Assiette de fromages

sélectionnés par Etienne Boisy, MOF fromager,
« From'comptoir » à St-Gilles / 20 €

**

Chocolat Tainori, origine République Dominicaine

Chaud&froid, caramel beurre salé, noisettes du Piémont / 20€

Dessert « fruits de saison »

selon l'arrivage et l'inspiration du moment / 20 €

*

Les classiques immuables

Sabayon au champagne / 16 €

Sabayon au marsala / 16 €

Dame blanche à la vanille de Madagascar/ 18€

Assiette de sorbets maison / 15€

Salade de fruits frais de saison / 15€

Irish Coffee / 14 €

Colonel, sorbet citron & vodka / 14€