



Novembre 2025 Brumaire l'Automne

**« Bientôt nous plongerons dans les froides ténèbres ;
Adieu, vive clarté de nos étés trop courts !
J'entends déjà tomber avec des chocs funèbres
Le bois retentissant sur le pavé des cours. »**

Chant d'automne, Charles Baudelaire

A list of allergens is available upon request.
A direct meal, without a starter nor dessert, will be subject to a €10 surcharge for table fees.



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. 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 seasonal, daily supplies and current inspiration, we create degustation menu set according to your tastes, in order to let you discover our cuisine. Based on your preferences, the chef François-Xavier Lambory will compose a surprise menu, adjusted to each table.

4 services : 90 €

Accord vins « classique » 40€, « prestige » 75€, « NA » 35€

5 services : 110 €

Accord vins « classique » 50€, « prestige » 85€, « NA » 40€

*

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.

A specially constructed menu, to help you discover all the facets of our cuisine through original preparations showcasing the best seasonal products

Un plat en direct, sans entrée ni dessert
(a single unique dish, i.e. without starter nor dessert, will be increased by 10€ as table fees)



À partager

6 Huitres d'Isigny spéciales « Octave » / 30 €

Sélection Thalassa Tradition, citron, échalote

*

Caviar Baeri Royal Select, 50gr / 75 €

Crème d'Isigny, blinis

Entrées

Saint-Jacques de Port-en-Bessin / 42 €

Carpaccio, huitres spéciales d'Isigny, déclinaison de céleri

*

Ventrèche de Thon rouge « Toro » / 45 €

Anguille fumée, oignons doux, *Ajo Blanco*, chorizo iberico

*

Gambero rosso di Mazara / 52 €

Tartare, straciatella, risotto *Carnaroli* au safran

*

Ris de veau & langoustines / 45€

Fondue de poireaux, *lardo di Colonnata*, parmigiano
(avec Truffe blanche d'Alba + 20€)

*

Huitres spéciales «Octave» à la Florentine / 38 €

Sabayon au champagne, épinards
(avec caviar Baeri + 15€)

Un plat en direct, sans entrée ni dessert

(a single unique dish, i.e. without starter nor dessert, will be increased by 10€ as table fees)



Poissons, coquillages & crustacés

Pêche du jour selon l'arrivage / 55€

Moules & calamar de la baie du Mont-St-Michel, safran

*

Homard bleu européen / 70 €

Rôti, piquillos, gyoza, bisque au curry

Viandes

Ris de veau meunière/ 55€

Salsifis, parmigiano vacche rosse, *lardo di Colonnata*
(supplément Truffe blanche d'Alba + 20€)

*

Contrefilet de veau limousin grillé/ 55€

Jus d'Osso Bucco, risotto safran

Gibiers « poils & plumes »

Canard sauvage « Colvert » / 55€

Champignons des bois, aubergine, miso, jus de canard

*

Dos de chevreuil façon Rossini / 65 €

*

Râble de lièvre « Arlequin » / 2cvt - 62€ pp

Jus de lièvre et sauce Diane moutardée

*

Lièvre à la Royale - 75€ pp

Recette Périgourdine, truffe noire, foie gras, sauce au sang
Hommage à Alain Troubat

Un plat en direct, sans entrée ni dessert

(a single unique dish, i.e. without starter nor dessert, will be increased by 10€ as table fees)



To Share

6 specials Oysters from Isigny « Octave » / 30 €

selection Thalassa Tradition, lemon, shallot

*

Caviar Baeri Royal Select, 50gr / 75 €

Isigny sour cream, blinis

Entrées

Saint-Jacques de Port-en-Bessin / €42

Carpaccio, special Isigny oysters, celery variation

*

“Toro” Red Tuna Belly / €45

Smoked eel, sweet onions, Ajo Blanco, iberico chorizo

*

Gambero rosso di Mazara / €52

Tartare, straciatella, Carnaroli risotto with saffron

*

Sweetbreads & langoustines / €45

*Leek fondue, lardo di Colonnata, parmigiano
(with Alba White Truffle + €20)*

*

Special “Octave” Florentine oysters / €38

*Champagne sabayon, spinach
(with Baeri caviar +15€)*

*Un plat en direct, sans entrée ni dessert
(a single unique dish, i.e. without starter nor dessert, will be increased by 10€ as table fees)*



Fish, shellfish & crustaceans

Catch of the day (depending on availability) / €55

Mussels & squid from Mont-Saint-Michel Bay, saffron

*

European blue lobster / €70

Roasted, piquillo peppers, gyoza, curry bisque

Meats

Meunière veal sweetbreads/ €55

*Salsify, parmigiano vacche rosse, lardo di Colonnata
(Alba white truffle supplement + €20)*

*

Grilled Limousin veal sirloin / €55

Osso Bucco juice, saffron risotto

Game & Hunting

Wild Mallard Duck / €55

Wild mushrooms, eggplant, miso, duck jus

*

Roe Deer loin Rossini style / €65

*

Hare saddle "Harlequin" / 2 courses - €62 pp

Hare jus and mustard-infused Diane sauce

*

Hare « à la Royale » - €75 pp

*Périgord recipe, black truffle, foie gras, blood sauce
Tribute to Alain Troubat*

*Un plat en direct, sans entrée ni dessert
(a single unique dish, i.e. without starter nor dessert, will be increased by 10€ as table fees)*