



Décembre 2025 Frimaire fin de 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)



Entrées

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

Carpaccio, huîtres spéciales d'Isigny, déclinaison de céleri

*

Tartare de biche / 45 €

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

*

Gambero rosso di Mazara / 52 €

Tartare, straciata, risotto *Carnaroli* au safran

*

Fricassée de ris de veau / 45€

Fondue de poireaux, *lardo di Colonnata* , parmesan

*

Huitres spéciales «Octave » à la Florentine /38 €

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

Plats

Pêche du jour selon l'arrivée / 55€

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

*

Ris de veau meunière/ 55€

Salsifis, parmesan vache rosse, *lardo di Colonnata*

*

Chevreuil d'Ardenne grillé / 62 €

*

Filet de biche façon Rossini / 65 €

Truffe noire, foie gras et madère

*

Lièvre « Arlequin » - 62€ pp

Jus de lièvre et sauce Diane moutardée

*

Lièvre à la Royale - 75€ pp

Recette Périgourdine, hommage à Alain Troubat



Starters

Scallops from Port-en-Bessin / 42 €

Carpaccio, huîtres spéciales d'Isigny, déclinaison de céleri

*

Doe Venison as a tartar / 45 €

Smoked eel , sweet onion, *Ajo Blanco, chorizo iberico*

*

Gambero rosso di Mazara / 52 €

Tartar, risotti with saffron, basil

*

Sweetbread Fricassée /45€

Fondue de poireaux, *lardo di Colonnata* , parmesan

*

Spécial oysters «Octave » Florentine fashion /38 €

Sabayon with champagne, spinach (with caviar Baeri +15€)

Plats

Catch of the day, following arrivals / 55€

Mussels and squid from la baie du Mont-St-Michel

*

Sweet bread meunière/ 55€

Salsify, parmesan vache rosse, *lardo di Colonnata*

*

Roe deer from Ardenne, grilled/ 62 €

*

Doe Venison « Rossini » / 65 €

Black truffle, foie gras & madeira

*

Hare « Arlequin » - 62€ pp

poivrade and sauce Diane

*

Lièvre à la Royale - 75€ pp

Périgourdine recipe, 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)*

*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)*