

Janvier 2026, Nivôse

Début de l'année

Entrées

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

Carpaccio, huîtres spéciales d'Isigny, céleri

*

Gambero rosso di Mazara / 52 €

Tartare, straciatella, risotto *Carnaroli* au safran

*

Ris de veau & truffe noire /52€

Meunière, lardo di Colonnata , parmigiano

*

Huitres «Octave » Florentine /38 €

champagne, épinards (avec caviar Baeri +15€)

Plats

Pêche du jour selon l'arrivée / 55€

Coquillages et encornets du Mont-St-Michel

*

Ris de veau meunière/ 55€

Salsifis, parmigiano vacche rosse, *i Colonnata*
(supp. Truffe noire *Tuber Melanosporum* + 15€)

*

Poularde de Bresse demi-deuil / 62€

Truffe noire Tuber Melanosporum d'Ombrie

*

Pigeonneau du Tarn / 55€

Cassis & betterave

Starters

Scallops from Port-en-Bessin / 42 €

Carpaccio, special oysters from Isigny, celery

*

Gambero rosso di Mazara / 52 €

Tartar, straciatella, risotto *Carnaroli* with saffron

*

Sweetbread & black truffle /52€

Meunière, lardo di Colonnata , parmigiano

*

Oysters «Octave » Florentine- /38 €

champagne, spinach (with caviar Baeri +15€)

Mains

Catch of the day / 55€

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

*

Sweetbread meunière/ 55€

Salsify, parmigiano vacche rosse, *Colonnata*
(supp. black truffle *Tuber Melanosporum* + 15€)

*

Bresse poultry «demi-deuil » / 62€

Black truffle Tuber Melanosporum from Umbria

*

Roasted squab from Tarn / 55€

Black currant & beetroot

Voorgerechten

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

Carpaccio, Isigny-oesters, seldjerijvariëties

*

Gambero rosso di Mazara / 52 €

Tartaar, straciatella, risotto *Carnaroli* met saffraan

*

Kalfszwezerik en zwarte truffel /52€

Meunière, lardo di Colonnata , parmigiano

*

"Octave" oesters, Florentijnse /38€

champagne, spinazie (met caviar Baeri +15€)

Hoofdgerechten

Vis van de dag, volgens de vangst / 55€

Schelpdieren en inktvis uit Mont-Saint-Michel

*

Kalfszwezerik meunière/ 55€

Schorseneer, parmigiano vacche rosse, *Colonnata*
(supp. Truffe noire *Tuber Melanosporum* + 15€)

*

Bresse kip “poularde” demi-deuil / 62€

Zwarte truffel Tuber Melanosporum d'Ombrie

*

Tarn duif geroosterde / 55€

Zwarte bessen en rode bieten

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.



***“Dis-moi ce que tu manges,
Je te dirai ce que tu es”***

Anthelme Brillat-Savarin, Physiologie du Goût

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.

*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)*

4 services : 90 €

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

« NA » 35€

*Le menu 4 n’est pas disponible le samedi soir,
the 4 courses menu is not available on Saturday evening*

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