



Stirwen

Entrées / Starters

Saint-Jacques de Dieppe en carpaccio, huîtres d'Isigny, algues / 36 €

Scallops from Dieppe, cupped Oysters, seaweeds

Pêche du jour en sashimi, betterave, cassis, anguille fumée / 32 €

Fish of the day, beetroot, blackcurrant and smoked eel

Foie gras des Landes de la maison Laffite poêlé et terrine, pomme, chicon, brioche / 36 €

Duck foie gras by Laffite pancooked, apple, Belgian endive, brioche

Carpaccio de biche & foie gras des Landes, Paris, cèpes, truffe noire et noisette du Piémont / 38 €

Carpaccio of deer with duck foie gras, Paris mushrooms, porcini and black truffle

Poireau-vinaigrette, parmesan « Vache Rosse », truffe noire du Piémont / 38 €

Leek-vinaigrette, parmigano "vache rosse", black truffle from Piemonte
(végétarien)

Poissons

Pêche du jour, carbonara de salsifis aux encornets, guanciaie et coquillages du Mont-St-Michel / 48 €

Fish of the day, carbonara of salsify with squid, guanciaie and clams of the Mont-St-Michel

Pêche du jour, butternut-clémentine, jus d'arêtes façon bouillabaisse au safran / 48€

Fish of the day, butternut & clementine, bouillabaisse sauce with saffron

Blancheur de bar de ligne, céleri, nori, caviar Baeri / 70 €

Line caught seabass whiteness, celeriac, nori, caviar baeri

Viandes

Ris de veau fermier limousin de Dordogne, moelle, gnocchis, pecorino romano / 48€

Sweetbread limousin from Dordogne, gnocchis, pecorino romano, marrow

Dos de chevreuil rôti sur l'os et fumé au bois de hêtre, cacao et champignons des bois (min 2 cvt) / 50€ pp

Venison, roasted on the bone then smoked with beech wood, wild mushrooms (min 2 persons)

Lièvre à la Royale façon périgourdine, hommage du Stirwen à Alain Troubat / 65 €

Hare à la Royale Périgourdine style, tribute to Alain Troubat

Supplément truffe noire du Piémont sur votre plat ou sur votre entrée: + 15 €

... sans oublier notre tableau de suggestions en fonction des arrivages quotidiens

...without forgetting our suggestions, based on our daily arrivals