



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 : 85 €

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.

« Dis-moi ce que tu manges, je te dirai ce que tu es »

Anthelme Brillat Savarin, Physiologie du Goût

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 €



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 : 85 €

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.

La liste des allergènes est disponibles sur demande

Un plat en direct, sans entrée ni dessert, sera majoré de 10€ pour frais de table

“Tell me what you eat, I’ll tell you what you are”

Anthelme Brillat Savarin, Physiologie du Goût

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€



A la carte

Entrées

Maquereau de petit bateau à la flamme, huitres thalassa, crème d'Isigny, céleri et citron d'Amalfi / 38 €

*

Déclinaison estivale de jeunes courgettes, feta de Lemnos, olives Kalamata, basilic / 32 € (Végé)

*

Thon rouge bluefin « Ikejime », marqué sur le grill puis mariné en escabèche, riz koshikari, pastèque, soja, dashi, verveine / 40 €

*

Homard bleu de Bretagne rôti, bisque crémée, tomates de Provence, basilic / 42€ (1/2) 70€ (1/1)

Plats

Pêche du jour rôtie aux moules bouchots, cocos de Paimpol, salicornes, sarrasin, beurre blanc aux coquillages / 55€

*

Homard bleu de Bretagne rôti, bisque crémée, tomates de Provence, basilic / 70€ (1/1)

*

Ris de veau meunière, girolles, parmesan et sauge / 55 €

*

Pigeonneau d'Anjou rôti sur le coffre et fumé au foin, cuisse croustillante maïs, jus de pigeon au café / 55 €

*

Aubergine sicilienne, miso, parmesan, patate douce / 45€ (végétarien)

La liste des allergènes est disponibles sur demande

Un plat en direct, sans entrée ni dessert, sera majoré de 10€ pour frais de table



A la carte

Starters

Sashimi of Mackerel, flamed", baeri caviar, fres herbs, green celery and lemon from Amalfi / 40 €

*

Declination of young zucchini, feta from Lemnos, kalamata olives and basil / 32 € (Veg)

*

Line-caught swordfish, marked on the grill then marinated, watermelon, koshihikari rice, dashi and verbena / 40 €

*

Blue lobster from Brittany roasted, creamy bisque sauce, tomatoes from Provence, basil / 42€ (1/2) 70€ (1/1)

Mains

Catch of the day, mussels, cocos beans from Paimpol, shampire, buckwheat, beurre blanc sauce / 55€

*

Blue lobster from Brittany roasted, creamy bisque sauce, tomatoes from Provence, basil / 70€ (1/1)

*

Pigeon from Anjou, roasted on the chest then haysmoked, crunchy leg, corn, pigeon sauce with coffee beans / 55 €

*

Sweet bread roasted with girolles, parmigiano and sage / 55 €

*

Sicilian eggplant, miso, parmigiano, sweet potatoes (veg) / 45 €

La liste des allergènes est disponibles sur demande

Un plat en direct, sans entrée ni dessert, sera majoré de 10€ pour frais de table