



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.



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



A la carte

Entrées

Saint-Jacques de Port-en-Bessin en carpaccio aux huitres
Thalassa, crème d'Isigny, céleri et citron d'Amalfi / 40 €

Gambero Rosso, chaud et froid: basilic, *piquillos*, bisque / 60 €

Risotto carnaroli « *Acquerello* », champignons des bois,
parmesan vacche Rosse / 36€

Foie gras des Landes de la maison Lafitte poêlé aux figes / 45

Plats

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

*

Belle noix de ris de veau meunière, parmesan et sauge / 55 €

Contrefilet de veau limousin grillé, champignons des bois / 55 €

Gibiers

Selon les arrivages

Perdreau rôti sur le coffre, cèpes et foie gras des Landes / 62€

Canard Colvert au romarin, chanterelles et butternut / 55€

Chevreuil des forêts d'Ardenne, rôti au cacao, poivrade / 60 €

Râble de lièvre rôti sur le coffre, sauce Arlequin (2cvt) / 60€ pp

Filet de lièvre grillé puis fumé au foin, sauce bordelaise / 58€

Lièvre à la Royale façon Périgourdine « hommage à Alain » / 75€

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

Scallops from Port-en-Bessin in carpaccio with Thalassa oysters,
Isigny cream, celery and Amalfi lemon / €40

Gambero Rosso, hot and cold: basil, piquillos, bisque / €60

Carnaroli risotto “Acquerello”, wild mushrooms, sage and
parmesan vacche Rosse / €36

Landes duck foie gras from Maison Lafitte pan-fried, figs / €45

Main courses

Daily catch roasted with saffron, bouchot mussels, cocos de
Paimpol, buckwheat, beurre blanc with shellfish /55€

*

Beautiful sweetbreads meunière, parmesan and sage / €55

Grilled Limousin veal sirloin, wild mushrooms / €55

Game & hunting

Depending on availability

Roasted partridge on the chest, porcini and Landes foie gras / €62

Wild duck with rosemary, chanterelles and butternut / €55

Ardenne forest venison, roasted with cocoa, poivrade / €60

Saddle of hare roasted on the chest, Arlequin sauce (2p) / €60 pp

Grilled hare fillet then haysmoked, Bordeaux sauce / €58

Périgourdine-style Royal Hare “tribute to Alain” / €75

La liste des allergènes est disponibles sur demande

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