



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 : 90 €

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 : 90 €

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

A partager

Caviar Baeri (Italie), *Caspian Tradition*, blinis & crème, 50gr / 70 €
6 huitres creuses spéciales d'Isigny « thalassa » / 24 €

Entrées

Carpaccio de Saint-Jacques de Port-en-Bessin aux huitres spéciales
d'Isigny « Thalassa », céleri et citron d'Amalfi / 40 €

*

Tartare de Gambero Rosso di Mazara au caviar Baeri, straciatella di
buffala & basilic / 62 €

*

« Poireaux-vinaigrette », truffe noire *tuber melanosporum*, parmesan
« vacche rosse » œuf, citron confit/ 42 €

*

Langoustines des mers d'Ecosse, rôtie, Gyoza, curry vert et bisque
corsée des têtes / 52€

Plats

Bar de ligne, beurre blanc, caviar Baeri, huitres d'Isigny / 70€

*

Ris de veau meunière & homard canada, bisque, estragon / 70€

*

Bœuf limousin de l'ami Lothar Vilz, façon « Rossini », truffe noire &
foie gras des Landes, sauce Périgourdine / 75€

*

Suprême de Poularde de Bresse / 72€

Préparation selon votre préférence : Nantua de langoustines ou
Truffe noire façon demi-deuil ou sauce poulette au caviar

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

A partager

Caviar Baeri (Italy), *Caspian Tradition*, blinis, sour cream, 50gr / 70 €
6 cupped oysters « spéciales d'Isigny thalassa » / 24 €

Entrées

Carpaccio of scallops from Port-en-Bessin with cupped oysters from
Isigny « Thalassa », celery, lemon from Amalfi / 40 €

*

Tartare of Gambero Rosso di Mazara with caviar Baeri, straciatella di
buffala & basil / 62 €

*

« Leek-vinaigrette », black truffle *tuber melanosporum*, parmigiano
« vacche rosse », egg, confied lemon/ 42 €

*

Langoustines from Scotland, roasted, Gyoza, green curry, bisque
sauce with cocoa / 52€

Plats

Line-caught seabass, beurre blanc sauce, caviar Baeri, oysters / 70€

*

Sweetbread with canadian lobster, bisque sauce with tarragon / 70€

*

limousin beef by our friend Lothar Vilz, « Rossini » fashion, black
truffel & duck foie gras des Landes, Périgourdine sauce / 75€

*

Supreme of Poularde de Bresse / 72€

Preparation according to your preference: Nantua of langoustines or
Black truffle demi-deuil style or Poulette sauce with caviar

La liste des allergènes est disponibles sur demande

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