



## 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.

## « 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 : 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*

**“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

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, straciatella, basilic / 52 €

\*

Tartare de vache limousine de l'ami Lothar Vilz à Mürringen, truffe noire *melanosporum*, oignons doux des Cévennes / 45 €

\*

Gyoza veau & foie Gras des Landes, champignons, noisette / 40€

**Supplément truffe noire « *tuber melanosporum* » + 15€**

### Plats

Pêche du jour, beurre blanc, caviar Baeri, huitres spéciales d'Isigny, épinard, estragon / 70€

\*

Pêche du jour rôtie au safran, fideua, moules, encornets, salicorne et piquillos / 55€

\*

Ris de veau meunière, parmesan « vacche rosse » sauge / 55€

**Supplément truffe noire « *tuber melanosporum* » + 15€**

\*

Pigeonneau d'Anjou rôti, foie gras des Landes, déclinaison de betterave et cassis / 55€

*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

Carpaccio of scallops from Port-en-Bessin with special oysters from Isigny, celery and lemon from Amalfi / 40 €

\*

Tartar of Gambero Rosso di Mazara, straciatella, basil / 52 €

\*

Limousin beef by our friend Lothar Vilz à Mürringen, tartare with black truffle *melanosporum*, sweet Cévennes onion / 45 €

\*

Gyoza veal & duck foie Gras, mushrooms, hazelnut / 40€

**Supplement black truffle « *tuber melanosporum* » + 15€**

### Mains

Catch of the day, beurre blanc, caviar Baeri, special oysters from Isigny, spinach, tarragon / 70€

\*

Catch of the day, roasted with saffron, fideua, mussels, squid, shrapshire and piquillos / 55€

\*

Sweetbread meunière, parmigiano « vacche rosse », sage / 55€

**Supplement black truffle « *tuber melanosporum* » + 15€**

\*

Squab from Anjou roasted with duck foie gras des Landes, declination of beetroot and blackcurrant / 55€

*La liste des allergènes est disponibles sur demande*

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