



Stirwen

La carte, printemps 2018

Pour débiter, les entrées

Mon vitello tonato	25 €
<i>Siphon tonata, mozzarella di buffala campana, anchois de Collioure, bergamote</i>	
Les poissons sauvages de ligne de Bretagne, suivant l'arrivage, Les Brisants à Loctudy ou Jégo tradition (technique Ikejime) à Lorient,	
<i>dashi, verveine, citron d'Amalfi, chaud ou froid, selon votre préférence</i>	28 €
Bœuf maturé & encornets	28 €
<i>Tartare, miso, sésame, daikon, aneth</i>	
Les belles asperges en biodynamie, de chez Stéphane Longlune à Jurbise	28 €
<i>Les blanches, à la maltaise</i>	
<i>ou</i>	
<i>Les vertes, huitres, avocat et Ste-Maure de Touraine</i>	
Fricassée de ris de veau	32 €
<i>Crème de morilles au vin jaune, asperges bio de chez Longlune à Jurbise</i>	

Afin de garantir la qualité du service, veuillez limiter votre commande à trois choix maximum par table.



Stirwen

-Côté Mer-

Au gré de la marée

prix du jour

Nos suggestions de poisson,

Selon l'arrivage quotidien des Brisants à Loctudy ou Jégo tradition (technique Ikejime) à Lorient

Saumon Salma de Bømlo

38 €

Confit délicatement sous la salamandre, jus de viande, légumes du moment

-Côté Terre-

Pigeonneau au sang d'Eneour

Petits pois à la française, jus des sucs

40 €

Belle poularde de Bresse AOC de la maison « Au Chapon Bressan »

Produit d'exception, rôtie entière en cocotte, servie en 2 services

Servie entière pour 2 couverts 120 €, 3 couverts 140 €, 4 couverts 160 €

ou

L'aile ou la cuisse, selon la disponibilité, crème de morille au vin jaune

42 €

Bœuf maturé, Normande ou Simmental, sélectionnée par la maison Lesage

Le contrefilet rôti, déclinaison de jeunes fanes, moelle, bordelaise

40 €

Ris de veau Nantua

Ecrevisses ou langoustine selon l'arrivage, épinards

42 €

Tête de veau

Croustillante, Huitres Tatihou, ail des ours, gueuze oud Beersel

34 €

Nous ne travaillons que des produits frais, certains d'entre eux peuvent parfois nous faire défaut. Nous attirons également votre attention sur le fait que commander un plat sans entrée, peut parfois selon les circonstances, engendrer un délai de cuisson un peu long, veuillez-nous en excuser.

-Fromages & desserts-

Assiette de fromages	15 €
Sélectionnés et affinés par le fromager « À la petite vache »	
Fruits frais de saison	13 €
En salade	
Notre Dame Blanche	12 €
Vanille de Madagascar, chocolat Taïnorï	
Chocolat Taïnorï	14 €
Noisettes du Piémont, ganache chocolat, caramel beurre salé	
Fraises « biodynamie » de chez Stéphane Longlune	15€
Pain de Gêne, cassis, chocolat blanc, mascarpone, verveine et basilic	
Crème brûlée à la fève de Tonka	13 €

-Vins de dessert-

Muscat de Beaumes-de-Venise, Domaine Dubran 2014	7 €
Jurançon, Domaine du Cinquau 2007	8 €
Montbazillac, Château Les Hauts de Caillevel 2008	9 €
Banyuls, Michel Chapoutier 2015	9 €
Pinot gris du Val de Loire, La Furonnière 2014	8 €
Porto Tawny, Taylor's 10	8 €
Porto Tawny, Graham's 20	12 €

Demandez aussi notre carte des digestifs.



Nos menus

Menu déjeuner, business lunch (uniquement le midi)

2 services 40 €

3 services 45 €

Menu réalisé au gré du marché, annoncé à table.

Nos menus Découverte (servis par table entière)

Selon les saisons et les arrivages journaliers, nous vous proposons des menus afin de vous faire découvrir notre cuisine. Sur base de vos goûts, le chef François-Xavier Lambory composera un menu surprise, adapté à chaque table.

4 services 60 € (+30 € avec les vins sélectionnés)

5 services 75 € (+35 € avec les vins sélectionnés)

6 services 85 € (+40 € avec les vins sélectionnés)

Nous tâchons d'être le plus flexible possible, pour être sûrs de satisfaire tout le monde. Il est ainsi possible de demander un menu tout poisson, un menu tout viande, un menu végétarien, il est possible d'éviter certains aliments et d'en privilégier d'autres...