

Entrées

Carpaccio de poisson de ligne (marée de Loctudy ou Lorient) céleri, fraîcheur de livèche	26 €
Calamar « <i>chipirones</i> » <i>Froid & chaud, Coriandre, pomme, pistache</i>	26 €
Foie gras des Landes, de la maison Castaing à St-Severs Cuit en croute d'algues et gros sel de l'île de Ré, anguille fumée du Péloponnèse (min 25' de cuisson)	32 €
Veau broutard aux huitres d'Utah beach Façon vitello, huitres, citron, crème d'Isigny-Ste-Mère façon aigrette	28 €
Grosses asperges vertes de la ferme de Nogaret Mousseline de vin jaune	32 €

Plats

Au gré de la marée,	prix du jour
<i>Nos suggestions de poisson, selon l'arrivage quotidien des Brisants à Loctudy, Jégo tradition (technique Ikejime) ou des mers d'Ecosse</i>	
Poulpe de Galice, grillé au BBQ Safran & osso-buco	40 €
Pigeonneau au sang d'Eneour Rôti sur le coffre, cuisse confite, jus des coffres	42 €
Tête de veau aux huitres d'Utah Beach Dashi et Gueuze <i>oud Beersel</i>	38 €
Belle poularde de Bresse de chez Chapon Bressan (capsule bleue) Suprême rôti ou cuisse braisée, vin jaune	40 €

Supplément morilles +15€

Nos menus

Menu déjeuner, business lunch (uniquement le midi)

3 services 49 €

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... tout ceci, dans les limites du possible.



Stirwen

Starters

carpaccio of line caught fish (from the belly of Loctudy or Lorient) Oyster from Utah Beach, celery, lovage	26 €
Squid « <i>chipirones</i> » Hot & cold, coriander, apple, pistachio	26 €
Duck Foie gras from les Landes, by « maison Castaing » in St-Severs cooked in a crust of seasalt from Ré and seaweeds, sakura, smoked eel dashi (min 25' of cooking)	32€
Veal grazor and cupped Oyster from Utah Beach As a vitello, oyster, lemon and sour cream from Isigny-Ste-Mère	28€
Big green asparagus from « la ferme de Nogaret » Mousseline with yellow wine from Jura	32 €

Seaside

Catch of the day, Our fish suggestions from les Brisants à Loctudy or Jégo tradition (Ikejime) à Lorient or Scottish seas	price of the day
Octopus from Galicia, grilled on the BBQ <i>Saffron, ossobuco</i>	40€
Veal head with oyster from Utah beach Dashi and gueuze <i>oud Beersel</i>	38 €
Squab « <i>au sang</i> » from Eneour Roasted on the bone, candied legs, pigeon juice	42€
Beautiful poultry from Bresse selected by Chapon Bressan (blue caps) Suprême roasted, or braised leg, with yellow wine from Jura	40€

With morels mushrooms + 15€ pp

Pour garantir un service de qualité, merci de limiter vos choix à 3 plats différents par service.
to guarantee the quality of the service, please limit your choices to 3 different dishes per service

Our menus

Lunch menu (only at lunchtime)

3 courses 49 €

Suggestions change each day and are stated at the table

Our menus Discovery & Tasting (only for the whole table)

Following seasons and daily supplies, we create degustation menus, set according to your tastes, in order to let you discover our cuisine. Based on your preferences, the chef will compose a surprise menu, adjusted to each table.

4 courses 60 € (+30 € with paired wines)

5 courses 75 € (+35 € with paired wines)

6 courses 85 € (+40 € with paired wines)

We try to be as flexible as possible, to make sure everybody gets what they like. We can for example make an all fish menu, an all meat menu, an all vegetarian menu, we can avoid some food and push some others... as much as we can