



Stirwen

Automne 2019 Autumn

Entrées / Starters

Carpaccio de poisson, citron d'Amalfi, céleri & herbes fraîches Carpaccio of fish, lemon from Amalfi, celery & fresh herbs	28 €
St Jacques de Dieppe en carpaccio, déclinaison d'Huitres de St-Vaast-La-Hougue <i>Scallops from Dieppe as a Carpaccio, variation of cupped Oyster from St-Vaast-la-Houghe</i>	30 €
Risotto carnaroli « <i>principe de Lucedia</i> », vieux parmesan et champignons des bois Risotto carnaroli « principe de Lucedia », old parmiggiano reggiano & wild mushrooms	28 €
Langoustines du Guilvinec rôties aux girolles, butternut & piquillos, bisque des têtes Langoustine from Le Guilvinec, roasted with girolles, butternut and piquillos, bisque sauce	36 €
Foie gras des Landes de la maison Castaing, poêlé, trompettes et châtaignes Duck foie gras from Les Landes by Lafitte, pancooked, horn of plenty mushroom, chestnut	32 €€
Foie gras des Landes de la maison Castaing, cuit en croute de sel & algues, miso Duck foie gras from Les Landes by Lafitte, cooked in a crust a seasalt and seaweed, miso <i>(minimum 2 cvt, temps de cuisson & de repos de 25' of time of cooking and rest)</i>	pp. 34€

Plats / Mains

Au gré de la marée, <i>Nos suggestions de poisson, selon l'arrivage quotidien de Loctudy, Lorient ou des mers d'Ecosse</i>	<i>prix du jour</i>
Bar de ligne de Bretagne (Loctudy) roti aux coquillages Line-Caught Seabass, roasted with clams	46 €
Saint-Jacques de Dieppe rôties meunière, poireaux, moelle, jus de volaille Scallops from Dieppe, roasted with leek, bone marrow, poultry juice	(34€) 44 €
Saumon label rouge d'Ecosse roti aux légumes d'automne Red label Salmon from Scotland, roasted with autumnal vegetables	42 €
Contrefilet de veau, grillée aux champignons des bois Veal chop, grilled with wild mushrooms	42 €
Gibiers / Game	
Canard Colvert, roti sur le coffre, prune & vieille prune, cuisses confites Wild duck, roasted on the chest, plum & "vieille prune", candied legs	45 €
Dos de chevreuil roti sur l'os, sauce poivrade au cacao Wild duck, roasted on the chest, plum & "vieille prune", candied legs	(2cvt) pp 55 €
Lièvre à la Royale, façon périgourdine Hare "à la royale", périgourdine style	65 €

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

Nos menus

Menu déjeuner - business lunch

(uniquement le midi / only at lunch time)

3 services (3 courses) 49 €

Menu réalisé au gré du marché, annoncé à table.

Suggestions change each day and are stated at the 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.

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 services 65 € (+30 € avec les vins sélectionnés with paired wines)

5 services 75 € (+35 € avec les vins sélectionnés, with paired wines)

6 services 90 € (+40 € avec les vins sélectionnés, with paired wines)

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.

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