

## La carte, automne 2017

### -Pour débiter-

**Huitres « les jardins de Tatihou », creuses n°3**

St-Vaast-la Hougue (Normandie), au naturel

24 €

ou

Gratinées à la Florentine, sabayon au champagne J. de Telmont

28 €

**Saint-Jacques de Dieppe**

En carpaccio, Crème d'Isigny, citron, huitres

28 €

**Foie gras de canard de la maison Castaing, à St-Severs dans les Landes**

Tandoori, pistache, brioche maison, chutney de fruits, herbes fraîches

26 €

**Encornets « *Chipirones* » à la basquaise**

*Pimiento del piquillo*, oignons doux des Cévennes

24 €

**Biche de chasse française, marquée sur le grill puis en carpaccio**

Marquée au grill, carpaccio, mayonnaise de cèpe *chimichuri*, échalote, daïkon

26 €

**Foie gras de canard de la maison Castaing, à St-Severs dans les Landes**

Cuit en croûte de gros sel et algues, pickles de radis, jus de volaille anisé

(sur commande, à partager pour 2 ou 3 couverts) min. 30 minutes de cuisson

pp 30 €



Stirwen

### -Côté Mer-

#### **Au gré de la marée**

prix du jour

Nos suggestions de poisson, selon l'arrivage quotidien

#### **Daurade sauvage (à partager pour 2 couverts)**

pp 40 €

Cuite en croute de gros sel

#### **Saint-Jacques de Dieppe, Rôties meunières à la Florentine**

38 €

Beurre blanc au Jerez et safran

### -Côté Terre-

#### **Ris de veau français, doré au sautoir**

40 €

Cima di rapa, noisettes et *parmigiano reggiano* et lentins du Chêne

#### **Pluma ibérique, grillée au saté de Chine**

34 €

Cacahouètes, houmous

#### **Bœuf basque Txogitxu, belle côte maturée de 1kg, grillée au barbecue**

96 €

Jus corsé de queue de bœuf au vin de Cahors

(à partager pour 2 ou 3 couverts)

### -Côté Forêts, plumes et poils-

#### **Perdreau, rôti délicatement sur le coffre**

36 €

Cuisses confites, champignons des bois

#### **Selle de chevreuil, rôtie sur l'os**

pp 45 €

Sauce poivrade au cacao, coing et champignons (à partager pour 2,3 ou 4 couverts)

#### **Lièvre à la Royale, façon périgourdine**

65 €

Farci foie gras, cuit 40 heures, sauce liée au sang, la recette fétiche du Stirwen

*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-**

|   |      |
|---|------|
| <b>Assiette de fromages</b>                                 | 15 € |
| Sélectionnés et affinés par le fromager "À la petite vache" |      |
| <b>Fruits frais de saison</b>                               | 13 € |
| En salade   |      |
| <b>Notre Dame Blanche</b>                                   | 12 € |
| Vanille de Madagascar, chocolat Taïnorï                     |      |
| <b>Chocolat Taïnorï</b>                                     | 14 € |
| Noisettes du Piémont, crémeux chocolat, caramel beurre salé |      |
| <b>Far breton, recette des 25 ans du Stirwen</b>            | 13€  |
| Recette traditionnelle d'Alain Troubat, caramel beurre salé |      |
| <b>Crème brûlée à la fève de Tonka</b>                      | 12 € |

**-Vins de dessert-**

|   |      |
|---|------|
| Muscats 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 2014                   | 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...