

La carte, hiver 2018

-Pour débiter-

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

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

24 €

ou

Chaudes, sabayon au champagne J. de Telmont

28 €

Saint-Jacques de Dieppe ou d'Erquy, selon l'arrivage

Froides, en carpaccio, chicons bio et agrumes

28 €

ou

Façon pot-au-feu, consommé ambré de Bresse, lard ibérique confit

28 €

Belle truffe noire de Richerenches

Bœuf Txogitxu en carpaccio, noisettes

30 €

ou

Risotto *carnaroli*, parmigiano reggiano

32 €

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

En terrine, épices tandoori, pistache, brioche maison, chutney de fruits

26 €

ou

Cuit en croûte de gros sel et algues, pickles de radis

pp 28 €

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



Stirwen

-Côté Mer-

Au gré de la marée

prix du jour

Nos suggestions de poisson, selon l'arrivage quotidien

Saint-Jacques de Dieppe

40 €

A la façon d'un pot-au-feu, consommé corsé, lard ibérique confit, truffe noire

-Côté Terre-

Ris de veau français, doré au sautoir

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

40 €

Volaille de Bresse de la maison Chapon Bressan

Le suprême Demi-deuil, salsifis, truffe noire de Richerenches, sauce demi-deuil

42 €

ou

La cuisse, vol-au-vent à la truffe de Richerenches, feuilleté, sauce demi-deuil

40 €

ou

La cuisse, façon pot-au-feu, consommé corsé

34 €

Bœuf basque Txogitxu, grillé au barbecue

Jus corsé de queue de bœuf au vin de Cahors

38 €

Joue de bœuf Aubrac, confite au vin de Cahors

Confite 15h, échalotes

34 €

Pigeonneau au sang d'Eneour

En croute de pâte feuilletée, foie gras des Landes, jus des sucs

45 €

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, crémeux chocolat, caramel beurre salé	
Far breton, recette des 25 ans du Stirwen	13€
Recette traditionnelle d'Alain Troubat, caramel beurre salé	
Crème brûlée à la fève de Tonka	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...