

La carte, prémices du printemps 2018

-Pour débiter-

**Les poissons sauvages de ligne de Bretagne, suivant l'arrivage,
Les Brisants à Loctudy ou Jégo tradition (technique Ikejime) à Lorient,**
Préparé selon vos préférences, en chaud ou froid

prix du jour

Huitres « les jardins de Tatihou », creuses n°3, St-Vaast (Normandie)

Froides, au naturel avec condiments

24 €

ou

Chaudes, sabayon au champagne J. de Telmont

30 €

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

Froides, crème d'Isigny façon aigrette, citron

28 €

ou

Chaudes, rôties meunière, beurre d'oursin aux agrumes

30 €

Les belles grosses asperges de Pertuis

Cuites à la minute, mousseline de vin jaune et ail des ours

28 €

Fricassée de ris de veau

32 €

Asperges vertes et crème de morilles au vin jaune

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

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

42 €

Asperges de Pertuis, mousseline de vin jaune

Saumon Salma de Bømlo

3 €

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

-Côté Terre-

Pigeonneau au sang d'Eneour

Feuilletage au beurre du Poitou-Charentes, jus des sucs

40 €

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

Produit d'exception, rôtie entière en cocotte, sauce morilles et vin jaune, légumes de saison

Servie 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 €

Côte de veau à partager

38 € pp

Terminée au barbecue, herbes aromatiques

Joue de bœuf Aubrac, confite au vin de Cahors

Confite 15h, échalotes

34 €

Ris de veau, doré au sautoir

Parmigiano reggiano, jus de viande

40 €

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	
Far breton, recette des 25 ans du Stirwen	13€
Recette traditionnelle, caramel beurre salé	
Crème brûlée à pistache	13 €

-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 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...