

La carte, printemps 2018

Pour débiter, les entrées

Caricature d'une Caprese	24 €
<i>Mozzarella di buffala campana, tomates des Pouilles, basilic</i>	
Maquereau ou mulet bleu de ligne	26 €
Les Brisants à Loctudy ou Jégo tradition à Lorient	
En carpaccio et en tartelette, citron d'Amalfi, jeune courgette grillée, chorizo bellota	
Homard bleu breton & girolles	34 €
Rôti, girolles, romarin, jus des têtes au viognier	
Foie Gras des Landes de la maison Castaing	28 €
Poêlé, cerises du Mont Ventoux, cajou, <i>kriek oud Beersel</i>	
ou	
Cuit en croûte de sel et d'algues, jus de volaille anisé, à partager pour 2 ou 3 couverts	
30 min de préparation	
	<i>p.p</i> 28 €

Pour continuer, les Plats

Au gré de la marée	prix du jour
<i>Nos suggestions de poisson, selon l'arrivée quotidien des Brisants à Loctudy ou Jégo tradition (technique Ikejime) à Lorient</i>	
Jus de bouille-abaisse, rouille, ail, safran et aubergine sicilienne	
<i>Ou</i>	
A la florentine, épinards bio, coquillages, beurre blanc iodé	
Homard bleu breton	60 €
Rôti, girolles, romarin, jus des têtes au viognier	
Pigeonneau au sang d'Eneour	40 €
Petits pois à la française, jus des sucs	
Belle poularde de Bresse AOC de la maison « Au Chapon Bressan »	
Produit d'exception, rôtie entière en cocotte, servie en 2 services	
Servie entière pour 2 couverts 120 €, 3 couverts 140 €, 4 couverts 160 €	
ou	
L'aile ou la cuisse, selon la disponibilité, légumes du moment	
	36 €
Bœuf maturé, Normande ou Simmental, sélectionnée par la maison Lesage	
Le contrefilet rôti, échalote, moelle, bordelaise	
	40 €



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-

Assiette de fromages	15 €
Sélectionnés et affinés par le fromager « À la petite vache »	
Fruits frais de saison	13 €
En salade	
Notre Dame Blanche	14 €
Vanille de Tahiti, chocolat Taïnorï	
Chocolat Taïnorï	14 €
Chaud et froid, ganache chocolat, caramel beurre salé	
Fraises bio	15 €
Pain de Gêne, cassis, chocolat blanc, mascarpone, verveine et basilic	
Sabayon à la Kriek <i>oud Beersel</i>	15 €
Cerises du Mont Ventoux marinées	

-Vins de dessert-

Muscat 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...