



Stirwen

La carte, automne 2018

Entrées

Le poisson de ligne de la marée de Loctudy En sashimi, céleri, verveine citron, concombre ***	24 €
St-Jacques de Dieppe Carpaccio, huitres de St-Vaast-la-Hougue, crème d'Isigny et gin ***	28 €
Risotto <i>carnaroli</i> aux champignons des bois, extraction de céleri ***	25 €
Langoustines du Guilvinec, rôties, butternut, girolles, jus des têtes ***	32 €
Foie gras des Landes, de la maison Castaing à St-Severs Poêlé, châtaignes, champignons des bois, chicorée et café Ou Cuit en croûte de gros sel et d'Algues, sakura à partager (min. 2 cvt), 30' de cuisson	28 € pp 30€

Plats

Au gré de la marée

Nos suggestions de poisson, selon l'arrivage quotidien des Brisants à Loctudy ou Jégo tradition (technique Ikejime) à Lorient

St-Jacques de Dieppe rôties, poireaux ; lard Toscan, foie gras et jus gras ***	40 €
Échine de porcelet ibérique, confite aux épices saté de Chine ***	38 €
Ris de veau, doré au sautoir, champignons des bois ***	40 €
Perdreau, rôti en feuille de vigne au foie gras des Landes ***	50 €
Colvert, butternut, citronnelle et chanterelles ***	38 €
Grouse d'Ecosse, flambée au whisky, jus de gibier au Lagavullin 16ans	50 €

Maximum 3 choix différents d'entrées ou de plats par table

Nous ne travaillons que des produits frais, certains d'entre eux peuvent parfois nous faire défaut..



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... tout ceci, dans les limites du possible.



Stirwen

A la carte, autumn 2018

Starters

Line-caught fish of the day, from la marée de Loctudy As a sashimi, celery, citrus verbena, cucumber ***	24 €
Scallops from Dieppe Carpaccio, cupped oysters from St-Vaast-la-Hougue, Isigny sour cream and gin ***	28 €
Risotto <i>carnaroli</i> with wild mushroom, extraction of celery ***	25 €
Langoustines from Guilvinec, roasted, butternut, girolles, bisque sauce ***	32 €
Foie gras des Landes, from la maison Castaing in St-Severs Pan cooked, chestnuts, wild mushroom, chicory and coffee or Cooked in a crust of sea-salt and seaweeds, sakura To share (min. 2 cvt), 30' time of cooking	28 € pp 30€

Plats

Catch of the day

Our fish suggestions from les Brisants à Loctudy or Jégo tradition (Ikejime) à Lorient

Scallops from Dieppe, roasted, Tuscan white bacon, foie gras, jus gras

Iberico pork spine, Slowly cooked with saté spices from China

Sweetbread, cooked meunière, wild mushroom

Partridge, roasted in fig leaf with foie gras from the Landes

Wild duck, butternut, lemon grass, juniper and chanterelles

Grouse from Scotland, flambé with whisky, game juice with Lagavullin 16y

Maximum 3 choices per service per table

We only work with fresh products, some of them may be missing.



Our menus

Lunch menu (only at lunchtime)

2 courses 40 €

3 courses 45 €

Suggestions change each day and are stated at the 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 courses 60 € (+30 € with paired wines)

5 courses 75 € (+35 € with paired wines)

6 courses 85 € (+40 € with paired wines)

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