



Stirwen

Entrées / Starters

Maquereau à la flamme, céleri, huîtres, algues et concombre / 28€

Flamed mackerel, celery, oysters, seaweeds, cucumber

Crabe tourteau & araignée de mer, curry vert, agrumes, coriandre / 32 €

Crab & spider crab, green curry, citrus fruits and coriander

Foie gras des Landes de la maison Castaing, poêlé, langoustine, mirabelle et romarin / 38€

Duck foie gras by Castaing, pancooked with langoustine, mirabelle and rosemary

Foie gras des Landes, cuit en croute de gros sel & algues, dashi d'anguille, miso (min 2cv) / 36€ pp

Duck foie gras, cooked in a crust of salt & seaweeds, eel dashi, miso (min 2 persons)

Tomates d'Aurélien Ricaud, à St-Rémy de Provence, *straciatella bi buffalo*, framboises / 26 €

Tomatoes by Aurélien Ricaud, from St-Rémy-de-provence, straciatella, raspberries, redbell pepper
(Végétarien)

Plats / Mains

Pêche du jour, poireaux, moules de bouchot du Mont-St-Michel, mousseline de coquillages / 44€

Fish of the day, leek, bouchot mussels from Mont-St-Michel, clams mousseline

Homard bleu rôti aux épices kari Gosse, girolles, carotte, gingembre, bisque des têtes / 60€

Blue Lobster roasted with Kari Gosse spices, girolles, carrots, ginger, bisque sauce

Ris de veau fermier limousin de Dordogne, champignons des bois, parmesan, moelle / 48€

Sweetbread limousin from Dordogne, wild mushrooms, parmigiano, marrow

Canard Colvert, butternut, piquillos, jus corsé au genièvre / 42 €

Wild duck, butternut, piquillos, strong sauce with juniper

Desserts & fromages

Assiette de fromages sélectionnés par Charly & Julie de « à la petite vache » / 16 €

Cheeses platter, selected by Charly & Julie « à la petite vache »

Melon de Cavaillon, yaourt, biscuit dacquoise, citron / 16€

Melon from cavaillon, yogurt, Dacquoise, lemon

Chocolat Tainori, en chaud et froid / 15€

Tainori chocolate (Dom. Rep) hot & cold,

Sabayon au champagne / 15 €

Nos menus

Menu déjeuner - business lunch

(uniquement le midi / only at lunch time)

3 services (3 courses)

49 €

Menu réalisé au gré du marché, annoncé à table.

Suggestions change each day and are stated at the 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.

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 services : 65€ (+30 € avec les vins sélectionnés, with paired wines)

5 services : 80 € (+35 € avec les vins sélectionnés, with paired wines)

6 services : 90 € (+40 € avec les vins sélectionnés, with paired wines)

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

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