



Le midi

Afin de faciliter la célérité du service le midi, nous vous proposons une formule lunch, servie uniquement le midi.

Menu déjeuner, *business lunch*

Le menu comprend plusieurs suggestions, qui changent chaque jour et qui sont annoncées à table:

une entrée terre ou une entrée mer
un plat de viande ou le poisson du jour
le dessert du jour ou l'assiette de fromages (+5€)

Prix: Plat unique 30 €
Deux services 35 €
Trois services 40 €



Stirwen

Les menus

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 composera un menu surprise, adapté à chaque table.

Menu découverte 60 € (+25 € avec les vins)

4 services Découverte de la cuisine du chef François-Xavier Lambory autour d'un menu original comprenant deux entrées, un plat et un dessert.

Menu dégustation 80 € (+30 € avec les vins)

6 services Large tour d'horizon de ce que la saison a inspiré de meilleur à François-Xavier et à son équipe.

Un plat avec morilles fraîches (+ 8 €)

Plateau de fromages sélectionnés : +13 €

Nous tâchons d'être le plus flexible possible, pour être sûr 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...

Les menus sont servis par table entière.

La carte

-Entrées-

Huîtres creuses Tatihou de Saint-Vaast 6 pièces / condiments	23 €
Saint-Jacques de Dieppe En carpaccio, huîtres, concombre, lime	28 €
Foie gras des Landes "Castaing" En terrine, épices tandoori, chutney de fruits exotiques, brioche, pistaches	26 €
Asperges vertes de Pertuis <i>Gros couteaux de Cancale, beurre de chlorophylle</i> ou <i>Morilles fraîches, ail des ours</i>	30 €

-Plats-

Au gré de la marée Notre proposition de poisson du jour	prix du jour
Le veau de lait Contrefilet cuit en basse température, légumes pré-printaniers Supplément morilles fraîches : + 8 €	38 €
Bœuf maturé Maturé 6 semaines, sélectionné et affiné par la maison Depuydt	38 €
Agneau bio de Montclus (Hautes-Alpes) Miel de Bastogne « d'amon nos ôtes » et thym du Mont Ventoux Elevage bio d'Antoine & Bernadette Segretain à Montclus, AOP Sisteron	32 €

N'hésitez pas à demander nos suggestions du moment.

Notre philosophie de cuisine privilégie le respect des produits et des saisons. Cette contrainte qualitative induit que certains produits peuvent sporadiquement faire défaut.

-Les desserts-

Plateau de fromages	13 €
Sélectionnés et affinés par le fromager "À la petite vache"	
Notre Dame Blanche	10 €
Vanille de Madagascar / chocolat taïnoré	
Orange (15' de préparation)	13 €
Pain de Gênes / Grand Marnier / fenouil / cardamome	
Baba au Rhum	14 €
Ananas / vanille de Madagascar / mascarpone / rhum ambré « Trois-Rivières »	

Vins de dessert

Muscat de Beaumes-de-Venise, Domaine Dubran 2010	7 €
Jurançon, Domaine du Cinquau 2007	8 €
Rivesaltes Ambré, Domaine Salvat 2002	11 €
Rueda, Sauvignon blanc, José Pariente	9 €
Maury, Michel Chapoutier 2013	9 €
Pinot gris du Val de Loire, La Furonnière 2013	8 €
Porto Tawny, Graham's 10	8 €
Porto Tawny, Taylor's 20	12 €

Demandez aussi notre carte des digestifs.