

LE SKIFF CLUB

2 plats 85 € - 3 plats 100 € - 4 plats 130 €

Prix nets TTC - Service compris.

**Asperges vertes de “Mallemort”
à l’huile de pistache et pomelos chinois**

Fine mousseline - Mousse de greuil de brebis à l’orange sanguine

Soupe claire du Bassin

Sole fumée à l’huile - Blanc manger à la coriandre

Julienne de pomme charlotte au caviar de Gironde

Artichauts Barigoules aux coquilles St Jacques

Pastrami de bœuf et gelée - “Doucette” pomme - Radis

Crème de camus au brebis

Raviole de “Bleu d’Artois”

Œuf de ferme poché - Truffes fraîches

Sauce Périgueux aux litchis

Homard “Bleu” à la Grenobloise

*Purée de pois cassé et mini salsifis aux notes d’ananas
Sauce Civet au vin rouge*

Poularde “au Pot” et foie gras

*Légumes d’hiver - Sauce tomate fumée
Riz lié à la truffe noire*

Noisettes d’agneau frottées au massalé

*Pieds farcis - Sauce navarin
Ragoût de fèves et petits légumes bio*

Darne de saumon d’Isigny condimenté aux Pibales

*Petits oignons et champignons de couche au lard translucide
Sauce soubise*

Parfait glacé aux agrumes

Spirale au chocolat blanc - Crèmeux tagètes

Confit de citron de menton - Sorbet au thym citron

Tatin aux pommes “Belchard”

Crumble à la fleur de sel et vanille - Mousse en coque soufflée

Sorbet granny - wasabi

Sablé streusel - noisette

Pain de Gêne et sorbet kalamansi

Crèmeux au chocolat andoa

Coffret au chocolat du Brésil

Intérieur coulant - Croustillant au caramel d'épices

Poire compotée