

# LE SKIFF CLUB

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

Prix nets TTC - Service compris.

## **Soupe d'alose à l'oseille**

*Quenelles aux herbes et xérez glacées au curry*

*Cubes de saumon de l'Adour fumé*

*"Oreilles de cochon" en pickles*

## **Seiche du Bassin et Mousse de dormeur en pâte à "Ouarka"**

*Berniques aux févettes croque-sel*

*Sauce Civet Zourites*

## **Carpaccio de thon de ligne de "Tarifa"**

*Huître grillée - King crab à peine cuit*

*Coussinet de pâte aux algues dashi coulant*

*Bouillon de légumes et Wasabi frais*

## **Grosse asperge Blanche nappée de sauce Albuféra au curry**

*Champignons de hêtre aux noisettes et sauge orange*

*Julienne crue et Langoustines de casier vapeur*

## **Turbot en écailles de champignons de couche Biologique**

*Artichaut Macau farci - Lardons de hareng fumé*

*Jus brun de poisson tranché au beurre noisette*

## **Côtes d'agneau des Pyrénées frottées aux épices**

*Tourin à l'ail nouveau - Merveille salée à l'ail des ours*

*Gnocchis à l'ail noir - Jus simple aux condiments*

## **Pigeonneau poché au lait cru et Vieux Rhum laqué au “Myoga”**

*Petits Pois à la Française aux pépites de foie gras - Mousseline d'épinard - Menthe et Anisette*

*Jus simple à la gelée de Cassis*

## **Filet de rouget**

*Peau très croustillante condimentée aux pointes d'asperges vertes sauvages*

*Oignons groseille et kumquats*

*Mousseline de blanche au jus de canne - Purée de charlotte et coco au caviar*

*Bisque de langouste royale*

## **Sablé Viennois Vanillé**

*Biscuit - Mousse au Miel de Gironde*

*Glace au lait cru et Tuile au Safran*

## **Cacahuètes de Soustons Dulcey et Bailey's**

*Chouchou - Crémeux - Glace et fûts croustillants*

## **Fraises des bois**

*Biscuit pistaché - Crumble vanille*

*Fraise soufflée et Zéphyr Gariguettes*

## **Barrette de chocolat Haiti**

*Biscuit Praliné au grué*

*Crème glacée à l'argan*