

LE SKIFF CLUB

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

Prix nets TTC - Service compris.

Homard bleu rôti au beurre demi-sel et poivre Cuméo

Avocat grillé - Quartiers de pêche au sirop Goguette

Sorbet thé vert

Spaghettis de foie gras à la truffe noire sur une romaine

Salade de lentilles et cacahuètes de l'Adour

Tuile de pain aux physalis séchés

Pizza "sans pâte" aux fruits de mer

Mini courgette - Betterave Chioggia bio assaisonnée aux "Brèdes Mafanes"

Fleur de courgette farcie

Duxelle et araignée de mer

Jaune d'œuf confit aux œufs de homard

Gelée et bouillon de crabes verts du bassin

Filets de sole au curry "à l'ancienne"

Épinard asiatique aux condiments

Petits pois cuisinés en cosses

Ris de veau rôti doré

Croustillant au beurre de curcuma

Petites carottes glacées aux amandes et pois chiches frais

"Jimbourra" à la réglisse

Noisettes de mouton du Tourmalet cuisson saignante

Vinaigrette chaude de pomme de terre aux petits oignons

Truffes et oranges

Jus de dattes - Tamarin et feuilles de poivrier

St Pierre rôti sur l'arête au fenouil sauvage

Lasagne verte au caviar - Hollandaise et haricots verts

Purée de haricots beurre - Bisque de langouste royale

Dacquoise à l'anis vert

*Mousse verveine - Rhubarbe confite
Fraise des bois et glace au vin de Loupiac*

Nougat glacé

*Crèmeux au chocolat biscuité
Tuile nougatine - Fruits secs sablés*

Biscuit financier

*Confit de mûres et cassis
Sablé Yuzu
Espuma mûres cassis et livêche*

Feuilletine de praliné au grué

*Gelée de chocolat de Haïti
Cerises cuisinées au kirsch
Glace à l'huile d'argan*