

# LE SKIFF CLUB

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

Prix nets TTC - Service compris.

## **Tagliatelles d'encornets au jus de coquillages**

*Bisque à l'encre de seiche, hercier de persil  
Croûtons dorés au citron et beurre aux algues*

## **Foie frais de canard poêlé zesté d'agrumes**

*Miettes de pain, raisins secs et "fritons"  
Pommes Saturne à la manzana*

## **Coquilles Saint-Jacques marinées**

*Blinis de pomme de terre à la coco  
Ventrèche, cresson et truffes blanches d'Alba  
Noix macadamia sablées, beurre aux sucres des bardes*

## **Tête de cèpes rôtie piquée à l'ail rose au coco**

*Tomate, piment vert de l'Adour et lard paysan  
Crevettes impériales au saté, sucres liés au pain d'épices*

## **Bar de ligne en darne**

*Beurre de citronnelle fraîche*

*Mona-Lisa aux figues, noir de bigorre, cèpes crus et tuile au pur brebis*

*Sauce Ducléré*

## **Veau fermier cuit au sautoir flanqué de girolles**

*Noisettes et échalotes nouvelles*

*Tomate confite au ris de veau bolognaise*

## **Suprême de poulet fermier farci entre chair et peau**

*Parpadelles, légumes en impression, quelques raisins frais*

## **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*

## **Le Danlas ...**

*Sorbet, confit et espuma*

*Crumble aux éclats de noix fraîches "bist heyt" à la châtaigne*

## **Sablé Pylatais au fenouil**

*Figues rôties, chutney au porto*

*Bavaroise et glace réglisse*

## **Biscuit financier**

*Confit de mûres et cassis*

*Sablé yuzu*

*Zéphyr à la livêche*

## **Mousse au chocolat "Jivara"**

*Praliné et croustillant noisette*

*Sorbet "élixir de jouvence"*