

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"