

LE SKIFF CLUB

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

Prix nets TTC - Service compris.

Riz Basmati lié de sauce poulette et œuf mollet

Dentelle - Truffes blanches d'Alba - Chocolat blanc

Ormeau sauvage au citron jaune bio

Cèpes crus marinés - Tuile de pain aux algues

Homardine aux langues d'oursin

Coquilles St Jacques

Cuisson au beurre de langoustines rôties

Mousseline de cerfeuil tubéreux à la liqueur de châtaignes

Lactaire délicieux au lard paysan

Foie gras de canard poché dans un Borsh et laqué au jus de grenade

Betteraves "Bio" au vin de Bordeaux

Quelques raisins frais

**Saumon d'Isigny cuit à l'étouffé
d'aiguilles de pins et charbon de bois**

*Caviar - Crème de cresson - Carottes toupies
et Guimauve coco*

**Aiguillettes de St Pierre
au beurre de carcasse et Vadouvan**

*Brocolis aux mûres sauvages et pignons bouillis
Beurre monté sauternes - tagètes*

Noisettes d'agneau en croûte et fruits secs

*Purée de mona-lisa au lait chocolaté noir
Tranches de cèpes grillées - Poudrée d'aubergine - Amandes
Sauce navarin au ras-el-hanout*

Caillettes de ris de veau

*Herbes et trompettes - Quenelles de poularde et écrevisses
Champignons de couche au café - Sauce Nantua*

Tarte au Citron meringuée

Mousse et Biscuit citronnés - Meringue au thé Earl Grey - Sorbet Lait cru

La part du gâteau

Crèmeux chocolat noir - Mousse caramel Bailey's

Noix de coco

Figues rôties au sucre muscovado

Mousse et sorbet anis vert - Notes de foin

Croustillant au riz torréfié

Meringue aux algues garnie de ganache au chocolat Dulcey

Crème d'avocat - Suprêmes et sorbet orange