

# 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*

## **Foie frais de canard grillé aux cerises cuisinées au Génépi**

*Beignet léger aux fleurs d'acacia*

*Lait au maïs doux et lard fumé*

## **Tranche de filet de bœuf "comme un Carpaccio"**

*Truffes - Tuiles de pur Brebis*

*Billes de tomate - Girolles Pays*

*Petits pains à l'anis de La Teste*

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

*Artichaut Macau farci - Lardons de hareng fumé*

*Jus brun de poisson tranché au beurre noisette*

## **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*

## **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*

## **Nougat glacé**

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

## **Fraises des bois**

*Biscuit pistaché - Crumble vanille  
Fraise soufflée et Zéphyr Gariguet*

## **Barrette de chocolat "Haiti"**

*Biscuit Praliné au grué  
Cerises chaudes cuisinées au Kirsh  
Crème glacée à l'argan*