

LE SKIFF CLUB

2 plats 95 € - 3 plats 110 € - 4 plats 140 €

Prix nets TTC - Service compris.

Langoustines cuites vapeur aux notes de muscade et pomelo

Sauce diable de poisson, riz-blanc d'œuf et caviar de Gironde,

Chou frisé aux "Pépitas"

Foie gras frais poché et laqué de sauce canard à l'orange

Boutons de guêtres en pickles, graines de courges et frittons très secs,

Semoule bio à l'huile d'Argan, bouillon clair de garbure

Asperges vertes à l'huile de pistache

Crème d'œuf dans un voile de saumon fumé,

Brioche perdue au lait de Bouffies et romarin

Huître chaude farcie, assaisonnée de sauce soja et huile de cacahuètes

Béarnaise de morue, légumes d'hiver,

Bisque d'araignée de mer au vermouth

Côtes de Mouton du “Tourmalet” grillées au Barbecue

*Sauce Navarin aux oignons groseille, raisins secs et olives,
Flageolets à l’ail noir de “Bisca” et lard*

Darne de Bar de ligne saigné

*Jus de Crabes verts du Bassin au Safran,
Sabayon au Lillet, mijotée de légumes Bio*

Pigeonneau rôti en coffre, flambé au rhum

*Les cuisses marinées-grillées à la Créole,
Purée de truffes noires et cerfeuil tubéreux, céleri branche cuisiné*

Filets de Sole Meunière au Jus de Cabeza

*Morilles et pommes de terre en robe des champs aux truffes,
Echalotes et moelle,
Mousseline à l’orange sanguine*

Le chocolat de Madagascar...

Biscuit cacao

Crèmeux et espuma,

Mousse à la noix de coco et praliné

La mangue...

Marinée aux agrumes et aux épices, mousse et sorbet,

Biscuit et blanc manger à l'estragon, crèmeux kalamansi,

Tuile aux graines de sésame

La vanille de Tahiti...

Biscuit, sablé aux éclats de caramel à la fleur de sel,

Crèmeux aux noix de pécan et glace vanille

Le café pointu de la Réunion...

Crème brûlée et glace, Strusel cacao et fleur de sel,

Nuage de lait vanillé