

# LE SKIFF CLUB

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

Prix nets TTC - Service compris.

## **Tranche d'avocat aux médaillons de Homard Bleu**

*Mayonnaise aux herbes - Gelée de sauce américaine*

*Cœur d'artichauts au Beurre d'aromates*

## **Crevettes impériales brûlées**

*Sauce soja et saké - Pain aux racines d'algues imbibé*

*Gelée chaude immédiate d'araignée de mer*

*Julienne de pomme et butternut*

## **Huitre "XL" aux pousses iodées**

*Coquillages - Fine mousseline de fenouil au safran*

*Ecume de velouté*

## **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*

## **Chocolat - Chocolat - Chocolat**

*Crémeux - Mousse - Sablé - etc...*

## **Figues rôties au sucre muscovado**

*Mousse et sorbet anis vert - Notes de foin*

*Croustillant au riz torréfié*

## **Tatin de Tomates “cerises”**

*Glace Vanille au Vinaigre Balsamique*

*Voile de feuilletage Caramélisé - Crème à la Mozzarella*