

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*

Champignons de cueillette...

*Galabart et "Blanc Manger", tuile aux pignons
Crèmeux d'hélianthis et cappuccino*

Coquilles Saint-Jacques marinées

*Blinis de pomme de terre à la coco
Ventrèche, cresson et truffes Magnatum-Pico
Noix de Macadamia sablées, beurre aux sucres des bardes*

Ormeaux et champignons de couche biologique

*Caviar, effeuillé de choux de Bruxelles
Mousseuse de langouste et oursin*

Filets de rougets “snackés”

Sauce civet de homard liée au foie

Jeunes carottes au mini kiwi

Sauge-orange et muscade

Noisettes de mouton du Tourmalet grillées aux sarments de vigne

Cœurs d’artichauts à la coriandre et jus de grenade

Truffes d’automne, quelques lamelles d’orange

Jeune palombe rôtie au gras de jambon et flambée à l’armagnac

Coings confits au porto

Macaron de cèpes rôti aux noix fraîches sauce salmis

Daurade royale confite et crue marinée

Fenouil cru et braisé

Jus de mandarine, anis étoilé et gingembre frais.

Le Danlas ...

Sorbet, confit et espuma

Crumble et praliné aux éclats de noix fraîches "bist heyt" à la châtaigne

Tatin de poire et coing

Feuilleté caramélisé, sorbet au gingembre frais

Pickles au jus de betterave épicé

Vaporeux au café "Tchanqué"

Le chocolat noir 85% et yuzu

Sablé cacao, crémeux

Confit et sorbet