

LE SKIFF CLUB

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

Prix nets TTC - Service compris.

Foie gras de canard cuisson en papillote

Sucs d'orange sanguine - Lentilles de l'Adour

Kumquat et roquette bio en vinaigrette d'eau de fleur d'oranger

Seiche du Bassin et Mousse de dormeur en pâte à "Ouarka"

Berniques aux petits pois Croque-Sel

Sauce Civet Zourites

Artichauts Barigoules aux coquilles St Jacques

Pastrami de bœuf et gelée - "Doucette" pomme - Radis

Crème de camus au brebis

Raviole de "Bleu d'Artois"

Œuf de ferme poché - Truffes fraîches

Sauce Périgueux aux litchis

Homard “Bleu” à la Grenobloise

*Purée de pois cassé et mini salsifis aux notes d’ananas
Sauce Civet au vin rouge*

Poularde “au Pot” et foie gras

*Légumes d’hiver - Sauce tomate fumée
Riz lié à la truffe noire*

Tranche de bœuf maturé

*Morilles fraîches farcies de hachis d’échalotes
Moelle et persil plat - Pointes d’asperges vertes aux pistaches
Hollandaise au beurre de rôti et cerfeuil*

Darne de saumon d’Isigny condimenté aux Pibales

*Petits oignons et champignons de couche au lard translucide
Sauce soubise*

Sablé Viennois Vanillé

Biscuit - Mousse au Miel de Gironde

Glace au lait cru et Tuile au Safran

Tatin aux pommes “Belchard”

Crumble à la fleur de sel et vanille - Mousse en coque soufflée

Sorbet granny - wasabi

Sablé Streusel - Noisette

Pain de Gêne et sorbet kalamansi

Crèmeux au chocolat andoa

Coffret au chocolat du Brésil

Mousse de poire épicée et crèmeux liméra

Intérieur coulant