

LE SKIFF CLUB

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

Prix nets TTC - Service compris.

Betteraves “crapaudine” rôties

*Quelques litchis au vieux rhum - Truffes noires
Tuile maïs - Kasha*

Carpaccio de “cerf” fumé condimenté de physalis séchés

*Riz torréfié et crème de mandarine au poivre
Bouillon de choux de Bruxelles au safran de Bazas*

Coquilles St Jacques

*Cuisson au beurre de langoustines rôties
Mousseline de cerfeuil tubéreux à la liqueur de châtaignes
Pieds de mouton au lard paysan*

Langoustines de casier en vinaigrette de caviar et huître

Purée de pomme de terre coco-cresson

**Filet de rouget du Bassin relevé aux oignons
et radis nouveaux**

*Sucs anis-fenouil - Micro végétaux
Quenelles de Sushis Bar à la grenade*

“Chaud - Froid” de chipirons

*Crabe - Encre - Piment
Note de combava - Salsifis au jus de rôti
Quartiers de calamandin - Sauce topinambours et foie gras*

Ris de veau en chapelure de châtaignes

*Tarte aux poireaux - Yuzu - Curcuma
Sauce café - Trompettes*

Jeune Palombe rôtie flambée à l'Armagnac

*Sauce salmis - Coings fondants au porto
Crépinette de choux - Foie gras - Cèpes*

Tarte au Citron meringuée

Mousse et Biscuit citronnés - Meringue au thé Earl Grey - Sorbet Lait cru

Fin Sablé au crémeux de Patate douce

Mousse au Sésame noir - Ganache et Sorbet Gingembre

Chocolat au lait “Cuvée du sourcier”

Noix du Brésil et fèves Tonka

Meringue aux algues garnie de ganache au chocolat Dulcey

Crème d'avocat - Suprêmes et sorbet orange