

LE SKIFF CLUB

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

Prix nets TTC - Service compris.

Homard bleu rôti au beurre demi-sel et poivre Cuméo

*Avocat grillé - Quartiers de pêche au sirop Goguette
Gel de thé vert à la fleur de Sakura*

Spaghettis de foie gras à la truffe noire sur une romaine

*Salade de lentilles et cacahuètes de l'Adour
Tuile de pain aux physalis séchés*

Pizza "sans pâte" au Carabineros

*Pistes et palourdes - Mini courgette bio
Betterave Chioggia et rapée de fromage de chèvre très sec*

Fleur de courgette farcie

*Duxelle et araignée de mer
Jaune d'œuf confit aux œufs de homard
Gelée et bouillon de crabes verts du bassin*

Thon rouge de ligne cuisson à l'huile de poisson

Algues et citronnelle fraîche

Légumes d'été - Ail éléphant et jus de ratatouille

Veau fermier cuit au sautoir flanqué de girolles

Noisettes et échalotes nouvelles

Tomate confite au ris de veau bolognaise

Noisettes de mouton du Tourmalet cuisson saignante

Vinaigrette chaude de pomme de terre aux petits oignons

Truffes et oranges

Jus de dattes - Tamarin et feuilles de poivrier

St Pierre rôti sur l'arête au fenouil sauvage

Lasagne verte au caviar - Hollandaise et haricots verts

Purée de haricots beurre - Bisque de langouste royale

Vacherin verveine intérieur fraises des bois

Rhubarbe assaisonnées au jus de fraise

Glace au loupiac

Abricot / lavande et sureau

Rôtis - Mousse - Marmelade et sorbet

Chouchou de pignons biologiques

Biscuit financier

Confit de mûres et cassis

Sablé Yuzu

Espuma mûres cassis et livêche

Mousse au chocolat "Jivara"

Praliné et croustillant noisette

Sorbet "élixir de jouvence"