

LE SKIFF CLUB

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

Prix nets TTC - Service compris.

Truffes Blanches d'Alba - Chocolat Blanc

Riz basmati lié de sauce poulette - Dentelle

Ormeau sauvage au citron jaune bio

Cèpes crus marinés - Tuile de pain aux algues

Homardine aux langues d'oursin

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

Minute de poisson de ligne “Ikejime”

Epinards exotiques à l’huile de noix et artichauts

Raviolis de Butternut aux champignons

Moules et serpolet

Filet de Sole condimenté de Tagetes, Curry et Fromage de vache très sec

Broye - Chips de panais aux noisettes et bonite

Matelote au vin rouge

Bœuf maturé 50 jours

Girolles du pays aux oignons nouveaux

Mini céleri branche - Fond de braisage au Loupiac

Sauce Marchand de vin

Jeune Polombe 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

Carpaccio de poire en gelée

Palet marrons - Coeur fondant cacao

Glace vanille

Meringue aux algues garnie de ganache au chocolat Dulcey

Crème d'avocat - Suprêmes et sorbet orange