

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 - Herbière de persil

Croûtons dorés au citron et beurre aux algues

Foie frais de canard poêlé zesté d'agrumes

Miettes de pain, raisins secs et "fritons"

Pommes Saturne à la manzana

Les tomates tardives...

En carpaccio farcies

Sphères de greuil glacées au cassis

Tête de cèpes rôtie piquée à l'ail rose au coco de Paimpol

Tomate - Piment vert de l'Amour et lard paysan

Crevettes impériales au saté - Sucrs liés au pain d'épices

Bar de ligne en darne

Beurre de citronnelle fraîche

*Mona-Lisa aux figues - Noir de bigorre - Cèpes crus et tuile au pur brebis
Sauce Dugléré*

Veau fermier cuit au sautoir flanqué de girolles

Noisettes et échalotes nouvelles

Tomate confite au ris de veau bolognaise

Suprême de poulet fermier farci entre chair et peau

Parpadelles - Légumes en impression - Quelques raisins frais

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 assaisonnée au jus de fraises

Glace au Loupiac

Sablé Pylatais au fenouil

Figues rôties - Chutney au porto

Bavaroise et glace réglisse

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"