

LE SKIFF CLUB

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

Prix nets TTC - Service compris.

Truffles Blanches d'Alba - Chocolat Blanc

Riz basmati lié de sauce poulette - Dentelle

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

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

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 chou - 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