

LE SKIFF CLUB

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

Prix nets TTC - Service compris.

Tranche d'avocat aux médaillons de Homard Bleu

Mayonnaise aux herbes - Gelée de sauce américaine

Cœur d'artichauts au Beurre d'aromates

Chipirons cuisinés “comme les pibales”

Pousses de soja - Ciboulette - Ventrèche noir de Bigorre

Cannellonis de Bœuf Grillé et Huitres Salées au Caviar de Gironde

Coulis de Tomates séchées au soleil

Billes de Concombre et Pastèque

Fleur de courgette farcie de riz au dormeur

Herbes anisées - Oeufs de Poissons Volants - Fleurette à l'ail “Rose de Lautrec”

Bouillon de Girolles à la Truffe noire

Thon “Snacké” Bleu

*Tartare pour l'assaisonner - Greuil de Brebis au Gomasio
Corne de Boeuf Confite aux Sucrs de langoustines*

Filet de rouget au “Camarones” à l'huile de Gingembre et Carottes

*Mousseline de Haricots Beurre
Tomates cuisinées au Basilic*

Filet de Sauvageon - Sauce Salmis Cassis

*Caviar d'aubergine Pékinoise
Brioche Vapeur aux cuisses confites - Cacahuètes des Landes*

Veau élevé “Sous la Mère”

*Sauce Tomatée au Ris - Tête et olives
Raviole de Blette et Pomme charlotte - Ail - Jus de rôti
Rapée de fromage séché au Poivre*

Tarte au Citron meringuée

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

Chocolat - Chocolat - Chocolat

Crèmeux - Mousse - Sablé - etc...

Babamaretto

Abricots Pochés - Réglisse et pins

Amandes Fraîches - Namelaka - Sorbet Abricots

Tatin de Tomates “cerises”

Glace Vanille au Vinaigre Balsamique

Voile de feuilletage Caramélisé - Crème à la Mozzarella