

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, hercier de persil,
Croûtons dorés au citron et beurre aux algues*

Bouillon de champignons de cueillette à la livêche

*Crèmeux d'héliantis, châtaignes et Tuber Melanosporum,
Cappuccino aux trompettes des morts*

Coquilles Saint-Jacques marinées

*Blinis de pomme de terre à la coco,
Ventrèche, cresson et truffes Magnatum-Pico,
Noix de Macadamia sablées, beurre aux sucres des bardes*

Ormeaux et champignons de couche biologique

*Caviar, effeuillé de choux de Bruxelles,
Mousseuse de langouste et oursin*

Daurade royale confite et crue marinée

Fenouil cru et braisé

Jus de mandarine, anis étoilé et gingembre frais

Noisettes de cerf des Hautes-Pyrénées aux épices douces,

Mini céleri rave bio aux épines vinette et ail noir

Mousseline de truffe, sauce poivrade

Jeune palombe rôtie au gras de jambon et flambée à l'armagnac

Coings confits au porto,

Macaron de cèpes rôti aux noix fraîches sauce salmis

Blanc de turbot laqué et fumé au bois de fenouil

Béarnaise de topinambours au jus roulée dans un cannelloni gratiné,

Sauce Albuféra

Mont-Blanc ...

*Clémentine givrée "Confit et Sorbet" Kalamansi
Meringue, crèmeux marron avec un trait de Cognac
Biscuit à la châtaigne*

Tatin de poire et coing

*Feuilleté caramélisé, sorbet au gingembre frais
Pickles au jus de betterave épicé*

Vaporeux au café "Tchanqué"

Le chocolat noir 85% et yuzu

*Sablé cacao, crèmeux
Confit et sorbet*