

LE SKIFF CLUB



2 plats 95 € - 3 plats 110 € - 4 plats 140 €

Prix nets TTC - Service compris.

Coquilles Saint-Jacques juste poêlées,

Arrosées au jus de poulet,

Poireaux fondants au curcuma frais, truffes noires.

**Langoustines de “casier” en tempura
au plancton et salées au caviar,**

Gel d'encre de seiche, cressons des jardins.

Asperges vertes du sud aux pistaches,

Raviole de ventrèche au jaune d'oeuf confit,

Sabayon au Lillet, Arlette feuilletée au Laguiole.

Avocat surprise au barbecue,

Sur toast de brioche,

Doucette et vinaigrette huile d'olive-mangue et citron lime.

**Mouton du “Tourmalet” grillé
aux sarments de vigne du domaine l’A,**

Purée de truffes, mousseline d’asperges blanches arrosée d’un bouillon de morilles.

**Blanc de Turbot au beurre noisette infusé de sauge-orange
et laqué au jus de braisage de Saint-Pierre,**

Chou pointu perdu, vinaigrette de Palourdes aux oignons groseilles,

Bisque d’araignée de mer liée au pain d’épices.

Tranche de double magret de canard fermier aux épices,

Larmes de petits pois de Getaria au pesto d’ail des ours,

Blettes aux zestes de mandarine.

Filet de grosse sole meunière

Jus de cabeza et verjus, asperges baguettes aux chips d’aulx caramboles,

Tagliatelles d’asperges blanches et morilles des pins “Carbonara”.

Au cours de votre soirée, nous allons vous proposer un fromage..... 24 €

Le chocolat...

*Crèmeux chocolaté au Cognac, biscuit moelleux,
Sauce crémeuse et glace au parfum de bois de chêne.*

Le café Pointu de l’Ile de la Réunion...

*Vaporeux, crème brûlée, crème glacée,
Linzer noisettes et crumble au sucre Galabé.*

La vanille du Mexique...

*Raisins aux notes de Rhum “JM”, crème brûlée et gavottes croustillantes,
Glace, crème anglaise mousseuse, “Planifolia” grillée.*

Bébé carotte biologique...

*Confite au jus d’orange infusé à la muscade,
Greuil de brebis givré, confiture de miel à l’huile d’olive,
Marmelade d’oranges sanguines et notes de tagètes.*