

LE SKIFF CLUB

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

Prix nets TTC - Service compris.

Avocat et langoustines

*Sauce cocktail, blanc manger au lait de bouffies,
Asperges vertes aux pistaches et limequat*

Tourin à l'ail blanchi

*Foie gras laqué au jus de gingembre et ail noir de "Bisca",
Sève d'asperges au jus de Canne,
Laitue celtuce légèrement brûlée*

Œuf du jour "Coque" au caviar en coffre de brioche

*Champignons de couche, poudré de café macadamia,
Sauce nantua*

Huître chaude farcie, assaisonnée de sauce soja et huile de cacahuètes

*Béarnaise de morue, légumes d'hiver,
Bisque d'araignée de mer au vermouth*

Côtes d'Agneau des Pyrénées grillées au Barbecue

*Sauce curry à l'ancienne, cœur d'artichaut farci,
Pieds bleus au jus de grenade et oignons groseille*

Blanc de barbue et coquillages

*Crème d'alose à l'oseille aux sarments de vigne,
Petit chabrot aux légumes bio*

Pigeonneau rôti en coffre, flambé au rhum

*Les cuisses marinées-grillées à la Créole,
Purée de truffes noires et cerfeuil tubéreux, céleri branche cuisiné*

Filets de Sole Meunière au Jus de Cabeza

*Morilles et pommes de terre en robe des champs aux truffes,
Echalotes et moelle,
Mousseline à l'orange sanguine*

Le chocolat de Madagascar...

Biscuit cacao

Crémeux et espuma,

Mousse à la noix de coco et praliné

Le Miel de bruyère...

Sablé viennois vanillé et fleur de sel

Mousse et biscuit, confiture à l'huile d'olive

Tuile et glace safran

La vanille de Tahiti...

Biscuit, sablé aux éclats de caramel à la fleur de sel,

Crémeux aux noix de pécan et glace

La passe-crassane et cacahuètes de Soustons...

Arachide en crémeux et façon chouchou dans un sablé,

La poire en confit, sorbet et jus légèrement vinaigré