

LE SKIFF CLUB

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

Prix nets TTC - Service compris.

Crevettes Impériales aux épices

*Salade de frisée fine, amanites des Césars “crués-marinées”,
“Guanciaie” de noir de Bigorre*

Foie Gras mi-cuit tiède à l’aubergine

*Vinaigrette vierge de Pêche,
Salade de haricots verts et “Oreilles de Juda” Pékinoise*

Petites huitres cuisson à la marinière

*Velouté de coquillages au caviar,
Haricots et tuile de brioche à l’anis cassée minute*

Tomate soufflée au Homard Bleu

*Vichyssoise de courgette, raisins, gel de menthe Piperminth,
Vinaigrette au Balsamique de Sapin et fève Tonka*

Ris de veau croustillant aux feuilles fraîches de citronnelle

Tomates biologiques et sauce à la diable

Anguille fumée dorée-caramélisée

Voile de crème de fêta et œufs de truite,

Betterave au sel de verveine saccharée,

Vinaigrette à la truffe

Filet de caneton aux épices douces

Cuisse mitonnée au vin et fruits rouges,

Artichauts et purée lait-fraise

Rouget à la Riche

Beignets de fleurs de courgette farcies de duxelle de cèpes et prunes,

Tête Noire aux chips d'aulx "carambole",

Beurre Champagne, agastache

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

Le chocolat...

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

Les figues du Pays...

*Confites, rôties au vin chaud épicé,
Sablé et crèmeux noisette,
Glace à la verveine saccharée*

La Vanille du Mexique...

*Streuzel à la fleur de sel,
Raisins aux notes de Rhum "JM", crème brûlée et gavottes croustillantes,
Glace et crème anglaise mousseuse, "Planifolia" grillée*

La framboise...

*Biscuit et sablé au basilic,
Crèmeux et marmelade au vinaigre,
Sorbet et Zéphir à la betterave*