



LE SKIFF CLUB



2 plats 110 € - 3 plats 140 € - 4 plats 160 €

Prix nets TTC - Service compris.





Blinis au blé noir chemisé de concombre et anguille fumée,

Tranche d'œuf coque, caviar et crème double.

Mimosa d'huîtres en tartelette aux notes de salicornes de "cueillette",

Eau gélifiée, purée Florentine et bijoux de la mer.

Carpaccio de filet de pigeon ivre d'Armagnac du domaine Boingnières,

*Bouillon gélifié, pépites de foie gras et cuisses,
Galette de petit épeautre, champignons et truffes.*

Langoustines aux "Mallaous" et Bigorneaux,

Lait fumé aux bouffis grillés, jetée de semoule aux aromates.





Filet de rouget “Rossini”,

*Sauce tomate aux sardines grillées,
Salade de pommes de terre aux olives et mûres.*

Homard “Bleu” en croûte,

*Mousseline aux algues, Hollandaise au jus des têtes,
Beurre de la forêt enragé, haricots verts à la truffe et amandes fraîches.*

Carré d’agneau des Pyrénées,

*Désossé, mariné et grillé au barbecue,
Fainè aux pois chiches, pomme gueulante, pieds et paquets.*

Cordon bleu de ris de veau,

*Poupée russe de tomates biologiques,
Ruban d’aubergine-réglisse-fruits rouges.*





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

Le Chocolat...

*Meringue givrée au Cognac, crème prise et sauce chocolatée,
Glace aux arômes de bois de chêne.*

La Pêche...

*Confite en croûte de sucre, blanc-manger et marmelade à la fleur de cerisier,
Sorbet de fruits de vigne et liqueur de G'vine.*

La Prune...

*Fraîches et rôties, baba imbibé de liqueur Choya,
Crème double glacée à l'huile d'olive, sauce biscuitée à l'amande.*

La Vanille du Mexique...

*Rhum-raisins "JM", crème brûlée et gavottes croustillantes, caramel à la fleur de sel,
Glace et crème anglaise, mousse de planifolia grillée.*

