

LE SKIFF CLUB



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

Prix nets TTC - Service compris.

**Carabineros nacrées au jus des têtes
relevé au Whisky et châtaignes,**

*caviar citron, caviar et tagète mandarine,
salade de fruits et légumes salée et enragée.*

Tarte au foie gras de canard laqué au jus de figes,

*semoule aux raisins secs et noisettes,
cèpes crus marinés, émulsion de maïs doux grillé.*

Voile de betterave fumée,

*gelée de Sauternes et lait de brebis pris, girolles “clou”,
œuf de ferme et andouille Béarnaise.*

Chipirons farcis aux parties crémeuses de tourteau,

*salade d’algues aux graines de sésame,
sauce à l’encre.*

Minute de daurade royale et carpaccio de homard,

sauce civet, légumes bio aux noix fraîches,

livèche et citron vert.

**Filet de saint-pierre laqué
et tombé dans une brunoise de légumes aux condiments,**

haricots maïs au jus de moules et thym citron.

Suprême de poularde “Pierre Duplantier”,

farce fine aux écrevisses, la sauce du “coq au vin”,

garbure “tirée à quatre épingles”.

**Échine de cochon “sur paille” maturée,
façon “sarcives” grillée aux pignots,**

pommes Sacristain aux chips de cèpes, menthe, ciboulette et Armagnac,

pomme purée-ail-coco, cèpes poêlés et jus drôlement corsé.

Au cours de votre repas, 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 Poire...

*Confite puis rôtie, noix de Pécan caramélisées, tuile au safran et fleur de sel,
mousse, glace et confiture de miel de bruyère à l'huile d'olive.*

La Figue...

*Fraîche et en confiture, crème glacée au beurre noisette, nuage à la verveine,
Melba de brioche aux éclats de noisettes caramélisées, jus de framboises confituré.*

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.*