

# LE SKIFF CLUB



2 plats 150 € - 3 plats 195 € - 4 plats 240 €

Prix nets TTC - Service compris.  
Boissons non comprises

## **Médallions de Langouste et sauce,**

*Petits pois à la Française,  
Crèmeux à la menthe,  
Poulpe de plage et concombre de mer.*

## **Langoustines XXL, tuiles de mique au concombre,**

*Caviar Oscietre du "Moulin de Cassadote",  
Crème de cresson, feuilles,  
Tranches de cèpes frais dorés croustillants.*

## **Tartelette d'œuf d'oie,**

*Voile de lard aux herbes anisées,  
Boutons de guêtres, boudin noir à la crème de champignons,  
Piperade moulinée.*

## **La pêche du Vieux Jojo,**

*Daurade royale cuisinée comme une sardine à l'huile,  
Haricots verts condimentés de fraises-framboises,  
Purée de pomme de terre rôtie à la vanille, crème d'estragon.*

## **Filet de rouget de ligne aux herbes fraîches,**

*Greuil de vache, raviolis de bœuf bio en sauce,  
Jus de crabes verts liés au pain d'épices,  
Crème de coquillages à la verveine saccharée glacée.*

## **Saumon de l'Adour fumé,**

*Note de whisky et baies roses,  
Asperge blanche farcie de ris de veau,  
Caperons et tuile de brioche,  
Hollandaise et sauce au vin rouge.*

## **Suprême de pintade fermière laqué de sauce Albufera,**

*Les cuisses en farce, brioche et pomme de terre confite au foie gras,  
Garniture Vert Pré.*

## **Noisettes d'Agneau des Hautes Pyrénées Marinées et grillées,**

*Artichauts de Macau aux pieds et paquets,  
Fleur de courgette farcie de sauce Mornay aux olives.*

*Au cours de votre repas, nous allons vous proposer une sélection de fromages.....28 €*

### **La Fraise...**

*Mousse au fromage frais de "Bedeille",  
Marmelade et sorbet au poivre "Sansho" rouge, meringue anisée,  
Garriguettes aux graines de grenade poêlées dans leur jus.*

### **Le Baba...**

*Imbibé au Champagne,  
Crème crue aux notes de fleur d'oranger,  
Glace et praliné à la pistache de Grèce...*

### **La ferme de Gujan-Mestras...**

*Brioche perdue au lait de poule,  
Œufs au lait, glace au foin,  
Greuil de Brebis, zéphir au miel de Châtaignier.*

### **Le Chocolat...**

*Biscuit cacao, crème brûlée et notes de Whisky,  
Praliné noisettes et grué,  
Glace muscovado et beurre noisette,  
Nuage de lait à la fève Tonka.*