

LE SKIFF CLUB



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

Prix nets TTC - Service compris.
Boissons non comprises

Cèpes, brioche et cristallines de chou-pointu,

*Fine mousseline de betterave fruitée au géranium rosat,
Jus de Daube.*

Langoustines vivantes rôties au beurre salé,

*Spaghettinis au sarrasin, soupe crémeuse à la fine Champagne,
Gelée de têtes crues aux herbes anisées.*

Tartelette de foie gras mi-cuit et gelée de canard,

*Lentilles du Béarn au caviar "Osciète",
Et lardons d'anguilles fumées.*

Bouchée à la Reine aux champignons de couche,

*Royale au café Pointu, œuf du jour nappé de sauce suprême,
Et truffe blanche d'Alba.*

Homard bleu,

*Nourri au beurre de crustacés et harissa, carottes Abatilles,
« Bouchons » aux pinces et condiments pistache, crème aigre.*

**Turbot cuit au beurre noisette
et feuilles de cardamome,**

*Bongo aux huitres « Casanova », Raviolis d'aioli,
Lait mousseux de cacahuètes des Landes.*

**Jeune palombe rôtie et flambée
à l'Armagnac Boingnères,**

*Gras de ventrèche au capucin,
Cèpes et duxelle, coings confits au Porto.*

Daube de joue de Bœuf,

*Mitonnée au vin rouge de Malartic Lagravière 2014,
Limousine de « Fanlac »,
Cuite au sautoir saignante, chou kale et pommes allumettes,
Béarnaise au jus rôti et anchois.*

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

L'Arbouse...

*Gavotte caramélisée, confiture, sablé et praliné noix de cajou,
Zéphir et sorbet à la noix de coco et poivre "Voatsiperifery".*

L'Exotique...

*Ananas Victoria et mangue marinée aux épices,
Baba aux fruits de la passion et citron vert,
Sorbet aux notes de jasmin, meringue flambée.*

La Vanille du Mexique ...

*Gavottes caramélisées, crème brûlée et raisins Jumbo au Rhum ambré vieux,
Glace et crème anglaise onctueuse à la planifolia grillée.*

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.*