

LE SKIFF CLUB



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

Prix nets TTC - Service compris.
Boissons non comprises

**Larmes de petits pois aux coquillages,
15 grammes de caviar Oscière " Pur sel ",**
Gâteau au Sauternes et plancton maritime, gel de menthe bergamote.

Foie gras de canard truffé,
Fin velouté de céleri rave,
Litchis au rhum et croustilles de pain à la châtaigne.

**Spaghettinis d'asperges blanches,
sauce cacahuètes de « Marcheprime »,**
Œufs de « Kekette » en gelée de bœuf et radis,
Mousseline d'oie-Lillet.

Homard bleu servi bleu aux baies roses et kiwi,
Béarnaise d'ormeaux et pomme de terre dans un avocat en vinaigrette chaude,
Bisque au jus de carotte lacto-fermenté.

Noisettes de brebis du Tourmalet,

Sauce navarin, douillon au navet, flanchet confit aux haricots rouges Azuki.

**Poularde de " Pierre Duplantier ", cuisse confite
À peau croustillante, suprême sauce suprême vanillée,**

Maki d'ail noir, macadamia et riz au gras, chutney d'ananas Victoria.

Dos de lieu jaune cuit aux algues saumurées,

*Scorsonère à la truffe noire, morilles et purée d'olives à la fleur d'oranger,
Sauce au vin de Bordeaux.*

Chipirons à peine cuits, intérieur ris de veau et langouste,

*Agrumes de la "Coccinelle" à l'huile d'olive et fleur d'oranger,
Asperges vertes et cressonnière.*

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

La Pomme...

*Blanc manger, brunoise de céleri branche et Granny Smith à l'aneth,
Sorbet à l'oxalys pourpre, tatin au cidre et crumble.*

Le Chocolat...

*Confit de pruneaux au barbecue et ail noir de Biscarrosse au Porto, crème brûlée,
Ganache chaude, glace aux notes de réglisse, gavotte cacao.*

La Vanille...

*Feuille à feuille de gavottes caramélisées,
De Tahiti en crème brûlée et raisins au Rhum JM,
De Madagascar en crème glacée,
D'Indonésie dans une crème anglaise onctueuse.*

L'Orange Sanguine...

*Suprêmes aux épices, sorbet, cake à l'huile d'olive et zestes confits,
Crèmeux kalamansi, tuile au safran.*