

# LE SKIFF CLUB



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

Prix nets TTC - Service compris.  
Boissons non comprises

**Soupe d'alose grillée à l'oseille et caviar Oscière " Pur sel ",**

*Quenelle aux éclats d'anguilles fumées,  
Fèves cuisinées à la française.*

**Poissons du Bassin d'Arcachon fumés  
pris dans une gelée d'étrilles,**

*Fleurette aux plantes maritimes,  
Huile, tuile et pain au lin des Pyrénées.*

**Spaghettinis d'asperges blanches,  
sauce cacahuètes de "Marcheprime",**

*Œuf de "Kekette" en gelée de bœuf et radis,  
Mousseline d'oie-Lillet.*

**Saumon de l'Adour au sel de Salies-de-Béarn,**

*BB artichauts à l'huile d'olive et miel d'ail,  
Brioche grillée au fenouil sauvage.*

**Ris de veau croustillant doré et laqué  
dans une pomme duchesse,**

*Voile de lard paysan, raviole de sauce blanquette au chou pointu,  
Rouille au safran.*

**Pigeon de Mios ivre d'Armagnac Boingnères,**

*Petits pois et carottes.*

**Homard bleu grillé au bois  
de barrique de Bordeaux,**

*Aubergine aux girolles et moelle,  
Sauce Ha(a)itza.*

**Retour du " Vieux Jojo ",**

*Seiche Rossini, asperges vertes,  
En coffre d'épinards "Villeroi ",  
Sauce à l'encre.*

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

### **La Rhubarbe...**

*Sablé shortbread au citron vert,  
Marmelade et sorbet aux notes de jus de grenade,  
Zéphyr verveine et coulis de framboises.*

### **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.*

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

*Biscuit pain de Gênes vanillé et huile d'olive,  
Sorbet au piment "Gochugaru", greuil de brebis,  
"Charlotte" juste cuites dans leur jus,  
Tuile de brioche au beurre noisette.*