

LE SKIFF CLUB



2 plats 180 € - 3 plats 230 € - 4 plats 270 €

Prix nets TTC - Service compris
Boissons non comprises

Œuf - caviar - tarama, sauce « lactaise »,
« Amanite des Césars » crues poudrées, gaufrette de brioche.

Paëlla au koji de riz, « Chistorra »,
Gambas vivantes et crêtes de coq croustillantes.

Foie frais de canard poché aux raisins et noix fraîches,
Mie de brioche voilée de lait de brebis.

Homard bleu et aubergine au chabrot de Sauternes,
Fleurette - coco - pinces et plantes maritimes,
Bisque - carotte.

Langouste à l'huile, patate à l'étouffée aux oignons fondants,
Cèpes en bisque à la fine Champagne.

Entrecôte « À la bordelaise » version Skiff Club,
Echalote, moelle et pommes de terre Monalisa.

**Filet de Saint Pierre au court-bouillon
et laqué au jus brun de poisson,**
Cecina et coques, sauce onctueuse au shiso de « Cazaux », poivrons aux amandes fraîches.

Ris de veau cuisiné comme un « Osso-buco »,
*Pain vapeur aux éclats de truffe, gorge et cédrat,
Gremolata et sauce blanquette.*

Au cours de votre repas, nous allons vous proposer une sélection de fromages.....30€

La vanille du Mexique...

*Crème brûlée et raisins Jumbo au rhum J.M, gavotte et amandes caramélisées,
Praliné et caramel à la fleur de sel, glace et zéphir aux gousses grillées.*

Le chocolat de Madagascar...

*Feuilletage et streusel cacao, mousse parfumée à la cardamome verte,
Sorbet corossol, fondant et ganache chaude.*

La figue...

*Cœur du fruit confit, arlette croustillante,
Glace et zéphir infusés à la feuille de figuier, jus de framboise épicé.*

Le café...

*Crème brûlée et dulce au « Pointu » de l'île de La Réunion et anis vert,
Streusel muscovado et fleur de sel, biscuit meringue et crème glacée.*