

# LE SKIFF CLUB



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

Prix nets TTC - Service compris  
Boissons non comprises

**Koji de riz, mimosas au caviar d'Aquitaine,**

*Tranche de brioche grillée au charbon de bois.*

**Purée de pommes de terre coco en vinaigrette,**

*Bisque de crabes verts au jus de carotte lacto-fermenté,*

*Langoustines vivantes rôties au beurre et coques au poivre.*

**Salmigondis de foie gras frais de canard poché au lait de brebis,**

*Cerises et artichaut sauté à cru.*

**Raviole de seiche aux parties crémeuses de « Dormeur »,**

*Ormeau et langue d'oursin,*

*Sauce carri langouste aux cacahuètes de Marcheprime.*

**Thon rouge de ligne en vapeur de dashi béarnais,**

*Sauce lactaïse au lait de brebis, morilles farcies et petits pois larmes.*

**Feuille d'entrecôte de bœuf Mirandaise,**

*Bolognaise, tartare, mousserons de la Saint-Georges,*

*Sauce daube.*

**Filet de rouget au court-bouillon,**

*Tourin à l'aillet-miellé, aioli maïs-safran, huile d'olive-citron aux herbes fraîches.*

**Suprême de pintade fermière rôtie,  
Nature aux gousses d'aulx nouveaux,**

*Tartelette de hachis de cuisses et fèves à la marjolaine,*

*Jus simple tranché à l'huile de pignons d'Alep.*

*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 au jus de mucilage, fondant et ganache chaude.*

### **Les fraises et plantes maritimes...**

*Blanc manger à l'huile d'olive,  
Garriguettes cuisinées au poivre voatsiperifery, sorbet au fenouil sauvage.*

### **Riz et agrumes...**

*Sauce aux suprêmes et zestes confits, blanc vaporeux croustillant,  
Crumble aux amandes, glace et légèreté au traditionnel laitage.*