

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.

Artichaut vinaigrette, l'arregalet du poulet rôti,

Ail et thym citron, copeaux de foie gras confit.

Raviole de seiche aux parties crémeuses de « Dormeur »,

Ormeau et langue d'oursin,

Sauce carri langouste aux cacahuètes de Marcheprime.

« La pêche du Vieux Jojo »,

*Double filet et farce fine de homard, hollandaise au citron, bisque,
Petits pois larmes à la braise, oignons groseille et palourdes.*

Tournedos Rossini version « Skiff Club »,

*Sauce daube rafraîchit au Madère, boutons de guêtre en blanquette,
Pommes allumettes au massalé et pur brebis.*

« Cocido », sole,

Andouillette de Saint-Jacques et chorizo de Noir de Bigorre.

Pigeonneau de Mios ivre d'Armagnac

« Boingnières » rôti en coffre,

*Betterave crapaudine au feu de bois à la truffe noire,
Haricots tarbais aux raviolis de cuisses et abats.*

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 JM,
Gavotte caramélisée, glace et zéphir aux gousses grillées.*

Le chocolat de Madagascar...

*Meringue cacao, parfait glacé et crémeux infusé à la cardamome,
Streusel à la fleur de sel, sorbet au jus de mucilage, ganache chaude.*

Miel et brebis...

*Greuil givré, glace et mousseux au lait, compote de coings à l'ancienne,
Confiture du nectar à l'huile d'olive, « honeycomb » et tuile craquante.*

Riz et agrumes...

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