LE SKIFF CLUB



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

Prix nets TTC - Service compris
Boissons non comprises

Œuf - caviar - tarama, sauce « laktaise »,

Champignons bruns de Madiran crus poudrés, gaufrette de brioche.

Cecina de Saint-Pierre au plancton maritime,

Lentilles du Béarn aux « cocochas » à l'huile, menthe bergamote et sauce oursin.

Foie frais de canard poché aux raisins et noix fraîches,

Mie de brioche voilée de lait de brebis.

Noix de coquilles Saint-Jacques assaisonnées d'un hachis tiède de bœuf Mirandaise,

Echalote et moelle, hollandaise au beurre noir aromatisé au fenouil sauvage.

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

Jeune palombe rôtie et flambée à l'Armagnac,
Gras de ventrèche au capucin,
Cèpes et duxelle, coings confits au Porto.

Retour de pêche du « Vieux Jojo »,
Filet de daurade royale meunière,
Cassoulet de la mer, citron et couennes.

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...

Tarte soufflée, sorbet et gel corossol, biscuit moelleux, sablé cacao,
Graines caramélisées et praliné tournesol, mousse grand-mère et ganache chaude.

L'automne…

Poire pochée, butternut en pickles et rôti, crumble au sucre muscovado,
Crémeux et praliné aux graines de courges, sorbet coing au vinaigre de miel.

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.

Chef pâtissier : Alexandre Blay