

LE SKIFF CLUB



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

Prix nets TTC - Service compris
Boissons non comprises

« Kokotxas » de morue «Tradition Béglaise » en tartelette,

Fèves et framboises à la marjolaine,

Sauce au caviar osciètre de Gironde.

**Soupe blanche d’Arcachon aux girolles,
Blanc d’œuf - ventrèche,**

Fleur de courgette farcie aux langoustines,

Voilée d’un filet de merlan de ligne gravelax.

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

Cerises et artichaut sauté à cru.

Homard bleu et aubergine au chabrot de Sauternes,

Fleurette - coco - pinces et plantes maritimes,

Bisque - carotte.

Thon rouge de ligne en vapeur de dashi béarnais,

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

**Feuille d'entrecôte en carpaccio, le filet en tartare
et le paleron en pot-au-feu, sauce daube,**

Écrasé de Mona Lisa à la graisse de canard, éclats de confit.

Filet de rouget au court-bouillon,

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

Filet de caneton « croisé » - cuisson aux feuilles d'oranger,

Saucisse de cuisses, abricots et pommes de terre confites,

Sabayon à la « Belle Sandrine », sauce barbecue Pays.

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,
Charlottes cuisinées au poivre voatsiperifery, sorbet au fenouil sauvage.*

La framboise...

*En confit, blanc vaporeux croustillant, biscuit pistache,
Zéphir au Saké, koji au lait, sorbet à la fleur de sureau.*