

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 »,
Champignons bruns de Madiran crus poudrés, 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.

**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 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.*