

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,
« Haricotto » et framboises, sauce au caviar osciètre de Gironde.

Crevettes « impériale » nature,
Bouillon de tomate et pépins infusé au basilic - citron,
Billes de fleur de courgette farcie...

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 lactaise, cèpes grenailles à l'huile et courgette — brebis — basilic.

**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 Saint Pierre au court-bouillon
et laqué au jus brun de poisson,**

Cecina et coques, sauce onctueuse au shiso de « Cazaux », poivrons aux amandes 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 corossol, 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.*

Cassis et myrtilles...

*Blanc vaporeux, zéphir et meringue yaourt, biscuit moelleux,
Sorbet et confit des baies parfumés au géranium rosat.*