

LE SKIFF CLUB



2 plats 125 € - 3 plats 170 € - 4 plats 210 €

Prix nets TTC - Service compris.

Tarte au foie gras de canard laqué au jus de figes,

*semoule aux raisins secs et noisettes,
cèpes crus marinés, émulsion de maïs doux grillé.*

Chipirons farcis aux parties crémeuses de tourteau,

*salade d'algues aux graines de sésame,
sauce à l'encre.*

Saint-Jacques de “plongée”,

*grillées aux feuilles de gingembre,
avocat, sauce tyrolienne aux pousses pieds,
givré d'huile d'olive à la fleur d'oranger.*

Ormeaux sauvages laqués de sauce au “Bourret”,

*gingembre-mangue et baies roses, feuilles à feuilles de céleri-rave,
truffes blanches d'Alba.*

Carabineros rôties au beurre de citronnelle fraîche,

*poivre cuméo et baies de passion,
haricots frais au jus de moules, giroilles et thym-citron.*

Homard bleu au citron-caviar,

*caviar et tagète-mandarine, consommé clair de sardines grillées,
Wok de chou-fleur et Paprika.*

A part : Mimosa de chou-fleur cru, pinces et fine gelée.

Jeune palombe rôtie au gras de jambon et flambée à l'Armagnac,

*coings confits au Porto,
macaron de cèpes rôti aux noix fraîches, sauce salmis.*

Côtelettes de mouton du Tourmalet,

*la sauce du " cabri-massalé ",
carottes toupies et physalis cuisinés,
potimarron aux laitues " celtuce " gratiné.*

Au cours de votre repas, nous allons vous proposer un fromage.....24 €

Le Chocolat...

*meringue givrée au Cognac, crème prise et sauce chocolatée,
glace aux arômes de bois de chêne.*

La Poire...

*confite puis rôtie, noix de Pécan caramélisées, tuile au safran et fleur de sel,
mousse, glace et confiture de miel de bruyère à l'huile d'olive.*

Le Maïs doux...

*vaporeux, crème glacée aux épis fumés,
pop-corn caramélisé à la fleur de sel,
quelques grains confits au sucre de canne,
confiture de lait vanillé.*

La Vanille du Mexique...

*rhum-raisins "JM", crème brûlée et gavottes croustillantes, caramel à la fleur de sel,
glace et crème anglaise, mousse de planifolia grillée.*