

LE SKIFF CLUB



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

Prix nets TTC - Service compris.

Mimosas d'huîtres en tartelette
Aux notes de salicornes de cueillettes,
Eau gélifiée, purée florentine et œufs de Truite d'Aquitaine.

Tagliatelles de seiche du Bassin d'Arcachon
Au jus de coquillages,
Bisque à l'encre, hercier de persil plat,
Croûtons dorés au citron jaune et beurre aux plantes des prés salés.

Foie frais de canard fumé au pin maritime,
Miettes de pain à la truffe blanche, lait de céleri-rave à la fève tonka,
Pommes fondantes à la liqueur.

Noix de coquilles Saint Jacques
condimentées aux litchis et fruits de la passion,
Royale de haddock et tuile de céréales,
Truffes noires et betteraves.

Ris de Veau en brioche et gelée de blanquette,
La part de betterave crapaudine à la truffe,
Le jaune de l'œuf coque,
Jus simple.

Filet de Saint Pierre laqué de sauce au verjus,
"Chanterelles de pays", haricots maïs aux moules et thym citron.

Perdrix rôtie et flambée à l'Armagnac
Du domaine Boingnères,
Gras de ventrèche au capucin,
Duxelle de champignons, cuisses, foie gras et noix,
Truffe noire et coing confit au Porto.

La pêche du "Vieux Jojo"...
La peau très croustillante assaisonnée à l'inule et soude de la Hume,
Légumes d'automne liés à la bisque de homard,
Purée d'hélianthis au fumet de coquilles Saint-Jacques,
Écume de soupe blanche d'Arcachon.

Au cours de votre repas, nous allons vous proposer une sélection de fromages.....24 €

La Vanille...

*Origine Mexique, raisins "Jumbo" gonflés de vieux rhum,
Crème brûlée et gavottes croustillantes, caramel à la fleur de sel,
Crème onctueuse et glace à la planifolia grillée.*

Le Chocolat...

*Du Pérou, crémeux au Cognac,
Poudre de cacao à la fleur de sel,
Crème glacée, sauce chocolatée.*

La Mangue...

*Marinée aux épices et agrumes,
Blanc manger, sorbet et sauce à l'estragon,
Riz au lait au curry.*

Le Café...

*Affiné en fût de Sauternes et transformé en ganache chaude,
Crème glacée, crumble au sucre rapadura et fleur de sel,
Cacahuètes de Soustons en praliné et chouchou,
Sabayon au vin liquoreux.*