

LE SKIFF CLUB



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

Prix nets TTC - Service compris
Boissons non comprises

Koji de riz, mimosas au caviar d'Aquitaine,

Tranche de brioche grillée au charbon de bois.

**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 - pincés 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 de bœuf Fin gras du Mézenc,

Bolognaise, tartare, mousserons de la Saint-Georges,

Sauce daube.

Filet de rouget au court-bouillon,

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

**Suprême de pintade fermière rôtie,
Nature aux gousses d'aulx nouveaux,**

Tartelette de hachis de cuisses et fèves à la marjolaine,

Jus simple tranché à l'huile de pignons d'Alep.

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,
Garriguettes 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.*