

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,

Fèves et framboises à la marjolaine,

Sauce au caviar osciètre de Gironde.

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.

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 au jus de mucilage, 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.*

La framboise...

*En confit, blanc vaporeux croustillant, biscuit pistache,
Zéphir au Saké, koji au lait, sorbet à la fleur de sureau.*