

# LE SKIFF CLUB



2 plats 170 € - 3 plats 215 € - 4 plats 260 €

Prix nets TTC - Service compris.  
Boissons non comprises

**Escabèche d'huître aux plantes maritimes,**

*Mimosas au caviar osciètre « Pur sel »,  
Bisque de homard et sabayon au Lillet.*

**Rouget de ligne cru et mariné,**

*Purée de Monalisa à la vanille,  
Gel de soupe de vendangeurs à la riche,  
Tuile de lin des Pyrénées.*

**Fleur de courgette farcie de duxelle et araignée de mer,**

*Lardons de maquereaux de ligne,  
Soupe de crabes verts du Bassin au pain d'épices.*

**Foie frais confit tiède aux lardons d'anguille fumée,**

*Salade de lentilles du Béarn aux myrtilles, vinaigrette au jus de canard,  
Ecume de pomme acidulée.*

**Ris de veau en croute de pain de mie  
au curry Curepipe et verveine,**

*Sauce Marengo, cœur d'artichaut « Macau »,*

*Royale de foie gras.*

**Caneton de « Pierre Duplantier »,**

*Le filet bleu aux notes de citron vert, la peau façon canard laqué,*

*La cuisse mitonnée au vin rouge de Bordeaux, figues et feuilles d'oranger,*

*Haricots maïs cuisinés aux couennes et cornes de bœuf confites, mousseline de maïs.*

**Homard bleu grillé au bois  
de barrique de Bordeaux,**

*Aubergine aux girolles et moelle,*

*Sauce Ha(a)itza.*

**Millefeuille de seiche, cèleri rave et chou pointu,**

*Cèpes dorés et croustillants,*

*Sauce fenouil, chocolat blanc, tonka.*

*Au cours de votre repas, nous allons vous proposer une sélection de fromages.....30€*

### **La Figue...**

*Cuite à l'étuvée, sablé et confiture de lait aux épices,  
Glace yaourt infusée aux feuilles de figuier,  
Tuile feuilletée et jus au vin.*

### **Le Chocolat...**

*Confit de pruneaux au barbecue et ail noir de Biscarrosse au Porto, crème brûlée,  
Ganache chaude, glace aux notes de réglisse, gavotte cacao.*

### **La Vanille...**

*Feuille à feuille de gavottes caramélisées,  
Planifolia en crème brûlée et raisins au rhum JM,  
En crème glacée et en crème anglaise onctueuse.*

### **La Fraise...**

*Biscuit pain de Gênes vanillé et huile d'olive,  
Sorbet au piment « Gochugaru », greuil de brebis,  
« Charlotte » juste cuites dans leur jus, infusées à la fleur de tagète.*