

LE SKIFF CLUB



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

Prix nets TTC - Service compris.
Boissons non comprises

**Royale d'asperges blanches du coin
aux notes de coco,**

*Sabayon d'œuf d'oie, rémoulade au caviar Oscière du Moulin de la Cassadotte,
Croustilles de pain au lin des Pyrénées.*

Noix de coquilles Saint-Jacques,

*Hachis tiède de bœuf « Mirandaise » moelle et échalote,
Hollandaise au beurre noir aromatisée
au fenouil sauvage des Près-Salés Ouest.*

**Civet d'huîtres « Casanova »
Chaud-froid au curcuma frais,**

*Saucisette de rougail saucisse et foie gras,
Brioche grillée à l'anis vert.*

Foie gras mi-cuit sel poivre,

*Salade de haricots verts, échalotes et framboises.
Gressin au lin des Pyrénées.*

**Homard bleu grillé
au bois de tonneau de Bordeaux,**
*Sauce Ha(a)ïtza, lentilles du Béarn liées de rouille,
Soupe de crabes verts du bassin d'Arcachon,
Moules condiment gribiche.*

Feuille à feuille de filet d'agneau des Pyrénées,
*Choux fleur et flanchet fondu-croustillant,
Broyé crémeux de maïs grand roux,
Sauce paloise et jus de rôti.*

**Filet de pigeon de Mios,
Ivre d'Armagnac Boingnières,**
*Sauce au poivre vert et grenade,
Tartelette de duxelle, cuisses cuisinées et bûtons de guêtres.*

Saumon sauvage de l'Adour,
*Aux baies roses et graines de badiane,
Asperges vertes du Barp, mayonnaise et larmes de petits pois,
Morilles farcies aux blettes, sauce alose-oseille.*

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

Vacherin...

*Meringue croustillante, confit d'agrumes,
Glace yaourt, crémeux kalamansi,
Salade de kumquat et fenouil au sirop vinaigré,
Huile d'olive aux notes d'estragon.*

Chocolat...

*Nougatine au grué de cacao,
Glace au pain brûlé et beurre noisette,
Mousse façon grand-mère,
Sauce au piment béarnais fumé et jus de mucilage.*

Fraise...

*Cuites dans leur jus, relevées au poivre « Voatsiperifery »,
Garnies d'une confiture de miel herbacé,
Sorbet et sabayon aux herbes fraîches.*

Vanille...

*Crème brûlée et raisin Jumbo au rhum JM,
Gavotte caramélisée,
Glace et zéphir à la vanille du Mexique grillée au barbecue.*