



SKAB
restaurant

7 rue de la République - 30000 Nîmes

Tél. 04 66 21 94 30

www.restaurant-skab.fr

CARTE DE PRINTEMPS

Mars 2019

(Mise à jour le 19 mars 2019, la carte évolue régulièrement,
merci de consulter notre site internet www.restaurant-skab.fr)

LA CARTE DE PRINTEMPS

LES ENTRÉES

Dans un tube aux agrumes, salade de rattes, saumon et coques, crémeux de pamplemousse. Espuma épinard et cubes d'avocat. **35€**

Langoustines rôties, croustillant de tartare et caviar Perle Noire®. Asperges vertes craquantes et tête de Célestine fondante. Beurre battu au citron. **40€**

Marbré de foie gras de la ferme Gubernat et lamelles de suprême de pigeon des Frères Baeza. Rouleau de cuisse de pigeon confite au sésame. Écume et gelée de chou rouge. **42€**

Huitres Yves Papin chaudes servies en lasagne, purée de chou-fleur, billes de carotte et navet, sauce iodée et caviar Perle Noire®. **36€**

LES PLATS

Ballotine de sole « de petit bateau » farcie d'un crémeux petit pois carotte. Sauce champagne teintée de persil. **52€**

Paupiette de maigre pochée au court bouillon. Frégola Sarda et légumes printaniers. « Merveille » aux éclats de maigre, fèves et citron confit. Emulsion au fenouil. **49€**

Filet de bœuf Aubrac cuit au sautoir. Cannelloni aux asperges vertes et paleron confit. « Faux » os à moelle de Célestine. Jus de daube au vin des Costières de Nîmes. **52€**

Tranche de carré et selle d'agneau de Provence rôtis. Roulé de pomme de terre saveurs orientales. Barbajuan au yahourt à la grecque. Jus d'agneau à l'harissa. **50€**

Cœur de Ris de veau doré au beurre, asperges vertes, gnocchi de rattes du Touquet. Jus de Veau perlé à l'huile d'olive Jeanjean. **56€**

FROMAGES & DESSERTS

Plateau de Fromages de chez Mr VERGNE et chèvres de Mr RIO. **20 €**

100% Chocolat : en trois préparations : le SKUB, caramel mou et éclats de noisettes. Le coulant 100% Manjari. Mousseux chocolat et sorbet cacao dans une opaline. **23€**

Le Soufflé : Soufflé au citron. Citron croustillant garni de madeleine et crémeux Main de Bouddha. Glace au citron. **23€**

Le Poire- Pécan - Choco : Sur un croustillant praliné à la noix de pécan, crémeux au chocolat Valrhona et à la vanille de Madagascar. Poire pochée, dorée au safran Manjolive. Crème glacée à la vanille et aux éclats de noix de pécan caramélisés. **23€**

La Fraise de Nîmes : crémeux de fraise et écume menthe dans un tube gavotte. Guimauve givrée à la fraise. Fraises fraîches et granité. **23€**

Menu Plaisir à 78 €
Ou 119€ accompagné de 3 verres de vins

Bouchées Apéritives

Amuse-Bouche

Dans un tube aux agrumes, salade de pommes de terre ratte, saumon et coques, vinaigrette et crémeux de pamplemousse. Espuma épinard et cubes d'avocat

*Citrus fruit tube stuffed with ratte potatoes, salmon, shellfish and grapefruit cream
Spinach foam and avocado cubes*

Paupiette de maigre pochée au court bouillon. Frégola Sarda et légumes printaniers « Merveille » aux éclats de maigre, fèves et citron confit. Emulsion au fenouil

Meagre fish poached. Fregola sarda pasta and spring vegetables. Fennel foam.

Ou

Filet de bœuf Aubrac cuit au sautoir. Cannelloni aux asperges vertes et paleron confit « Faux » os à moelle de Célestine. Jus de daube au vin des Costières de Nîmes

*Pan roasted Aubrac beef fillet. Cannelloni pasta filled with green asparagus and confit chuck steak
Costières de Nîmes red wine sauce.*

Plateau de Fromage de Mr Vergne & chèvres de Mr Rio

Cheese Platter from Mr Vergne & goat cheese from Mr Rio

Pré Dessert

Dessert au choix dans la carte.

Choice of Dessert from "A la Carte"

Mignardises

Menu Dégustation à 110 €

Ou 165€ avec 4 verres de vins

Menu servi à l'ensemble des personnes de la table, afin de partager le même instant gourmand /
This menu will be served to the whole table

Marbré de foie gras de la ferme Gubernat et lamelles de suprême de pigeon des Frères Baeza Rouleau de cuisse de pigeon confite au sésame. Écume et gelée de chou rouge

Terrine of foie gras and pigeon filet. Slow cooked pigeon leg sesame flavoured. Red cabbage foam

Langoustine rôtie, croustillant de tartare et caviar Perle Noire®. Asperges vertes craquantes et tête de Célestine fondante. Beurre battu au citron

Roasted scampi and tartare with caviar. Green and white asparagus. Lemon scented butter sauce

**Ballotine de sole « de petit bateau » farcie d'un crémeux petit pois carotte
Sauce champagne teintée de persil**

Ballotine of sole fillet stuffed with green peas and carrot cream

Champagne sauce tinted with parsley

Pause Fraicheur

Tranche de carré et selle d'agneau de Provence rôtis. Roulé de pomme de terre saveurs orientales. Barbajuan au yahourt à la grecque. Jus d'agneau à l'harissa

Roasted Provence lamb rack slice and saddle. Oriental flavoured potato roll

Greek yogurt barbajuan. Lamb juice with a touch of harissa

Plateau de Fromage de Mr Vergne & chèvres de Mr Rio

Cheese Platter from Mr Vergne & goat cheese from Mr Rio

Pré Dessert

Dessert au choix dans la carte

Choice of Dessert from "A la Carte"

Menu Inspiration à 135 €

Ou 200€ avec 5 verres de vins

Le Chef vous propose un menu 10 plats, réalisé à partir de la carte et des inspirations du moment.

Ce menu est servi uniquement pour l'ensemble des convives de la table,

au déjeuner jusqu'à 12h45 et au diner jusqu'à 20h45.

Menu Affaire (Déjeuner uniquement du mardi au vendredi, non disponible les jours fériés)
(Lunch only, from Tuesday to Friday, not available on bank holidays)

Entrée / Choix de plat : poisson ou viande / Plateau de Fromages / Dessert

Starter / choice of Main course: fish or meat / Cheese Platter / Dessert

- Formule 2 plats **40 €**
- Formule 3 plats **45 €**
- Formule 4 plats **50 €**

Menu Enfant jusqu'à 12 ans (Kid's Menu, under 12 years old)

- **Deux formules au choix en fonction de leur appétit**
- **Formule 2 plats à 23€ ou Formule 3 Plats à 30 €**
- **Entrée / Plat** (Viande ou Poisson) accompagné de Légumes de Saison / **Dessert**

LES BOISSONS...EXTRAIT

| | |
|--------------------------------------|-----|
| Café Nadal | 5€ |
| Jus et Nectars Alain Milliat 33cl | 7€ |
| Bières Nîmoise « la Barbaude » 33 cl | 9€ |
| Cocktail Maison | 15€ |
| Evian, Chateldon 75 cl | 6€ |
| Coupe de Champagne 15cl | 16€ |

LES VINS ... EXTRAIT DE LA CARTE

Champagne

AOC Champagne, "Extra Brut", Champagne Tarlant 80 €

Vin Blanc

AOC Sancerre, "La Moussière", Alphonse Mellot 2017 55 €

AOC Costières de Nîmes, "Confidence", Château Beaubois 2017 40 €

Vin Rouge

AOC Costières de Nîmes, "Confidence", Château Beaubois 2016 36 €

AOC Fitou, "Dennis Royal", Domaine Les Mille Vignes 2015 80 €