

HÔTEL & SPA



LE SPLENDID

"Nos éleveurs, artisans et producteurs locaux sont les acteurs passionnés de cette représentation gourmande. Toutes nos équipes vont leur donner la réplique pour vous mijoter une mise en scène aux petits oignons..."

MENU CARTE 39€

Entrée / Plat / Fromage ou Dessert

Entrées 12€

Foie gras mi-cuit, chutney rhubarbe, fruits secs, pain de campagne grillé

Truite de Banka marinée à l'huile fumée, glace wasabi, pousses de moutarde

Tartelette de pieds de cochon cuisinés au vin blanc, crispies de moutarde, roquette et jus de Xères

Rémoulade de crabe à la coriandre, guacamole, pamplemousse

Plats 24€

Filet de taureau saisi au beurre, betteraves rôties et oignons nouveaux, purée d'anchois et jus réduit

"Tapilla" de cochon Ibérique, purée de patates douces, abricots, estragon, jus réduit

Esturgeon rôti, risotto d'épeautre, champignons poêlés et pickles, émulsion fumée

Tentacule de poulpe snackée, poivrons confits au chorizo et coriandre, sauce crustacées

Fromages 12€

La sélection de cinq fromages affinés de chez "Beñat"

Desserts 9€

Le Dacquois version SPLENDID, biscuit croustillant, crémeux pistache, framboises et vieux balsamique

Dôme citron vert, coeur mangue, confit exotique

Fraises du pays, mousse basilic, crumble, coulis fruits rouges

tarte chocolat Maracaibo 66%Vénézuéla, crème légère grand marnier, sauce chocolat, glace blé grillé

MENU DÉGUSTATION 55€

Carte blanche du chef
(6 services, pour l'ensemble des convives)

