

HÔTEL & SPA ****

LE SPLENDID

DAX

31

DÉCEMBRE
2018

MENU DE RÉVEILLON

AMUSE BOUCHE

Tartare d'huîtres
condiment kiwi gingembre, crème légère citron vert



ENTRÉE

Velouté céleri vanille, sot l'y laisse de volaille, toastinette de foie gras, noisette,
jus de volaille corsée



POISSON

Noix de Saint Jacques rôties au beurre demi sel , petit ragoût de topinambours émulsion de barbes de saint jacques

VIANDE

Pigeonneau rôti sur le coffre, Salsifi gratiné au parmesan , poire au vin de tursan , sauce salmis



TROU NORMAND



FROMAGE

Fromage de chèvre de Laure Fourgeaud



PRE DESSERT

Soupe de pomelos , glace miel et son financier



TRILOGIE DE DESSERTS

Petite pomme verte (mousse granny smith et sa compotée crémeux cassis et croquant amandes),

Exotique (biscuit coco, bananes caramélisées flambées au rhum, crémeux passion)

Mont Blanc (meringue, crème légère marron/aramagnac, brisure de marrons glacés, crème chantilly vanillée)

Boissons comprises (sur la base d'une coupe de Champagne et de ¼ de vin par personne, eaux minérales). L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
La composition des menus est susceptible d'être modifiée selon les approvisionnements.

 VACANCES
BLEUES