

HÔTEL & SPA

LESPLENDID

DAX-LANDES





LES TAPAS

Foie Gras Mi-Cuit

CHUTNEY FRUITS DE SAISON , TRANCHE DE PAIN AUX CÉRÉEALES MAISON

9€

Couteaux persillés (pas le midi)

BEURRE EN SALAMANDRE, PIMENTS AU VINAIGRE GRILLÉS

8.50€

Anticuchos (pas le midi)

DE COEURS DE CANARDS, SAUCE HUITRES, PIQUILLOS CONFITS

8€

Jambon des Landes

13 MOIS, BEURRE SPLENDID, TOMATES ET AIL CONFITS AU ROMARIN, TRANCHE DE PAIN

10€

Supplément Bellota

5€

LES COCKTAILS

0

LE SPRITZ

APÉROL, PROSECO, PERRIER, TRANCHES FRUITS FRAIS

10€

LE MOJITO

RHUM HAVANA, SUCRE DE CANNE, CITRON VERT, PERRIER, ANGUSTORA

10€

GIN TONIC

GIN BEEFEATER, TONIC

10€



LES ENTREES

EL FOIE GRAS

(

(9)

FOIE GRAS MI-CUIT, CAVIAR D'ARMAGNAC, GEL DE BETTERAVEES RÔTIES EN CROÛTE DE SEL,POUDRE DE POPCORN,
TRANCHE DE PAIN AU MAIS MAISON
18€

BANCA BANCO

GRAVLAX DE TRUITE DE BANKA AU PAVOT, FROMAGE FRAIS DES CHÈVRES DE PRINCE, PLANTES ET FLEURS COMESTIBLES 15€

LA TRUFFE COCHONNE

GALANTINE DE PIEDS DE COCHON AUX TRUFFES NOIRES DE CHEZ BALMÉ, COEUR DE SALADE BRAISÉ, CRUMBLE AU LARD ET MAIS, CHANTILLY AU PIMENT D'ESPELETTE

POELÉE D'AUGUSTE

PÔELÉE DE CHAMPILAND AUX ÉPICES, SABAYON AU TURSAN, CRUMBLE À LA TOME DE VACHE, TUILE AU CHARBON ACTIF

QUELLE SPLENDEUR

SALADE LANDAISE POUSSES FEUILLES DE L'ÉCO FERME DE TETHIEU, OIGNONS DE SAISON BRAISÉS FARCIS AU GLACE DE CABÉCOU, PIGNONS DE PAIN TORRÉFIÉS, MAGRET SÉCHÉ MAISON

entrée 16€

plat 22€

LES PLATS

LE DECORE DE CHALOSSE

PIÈCE DU BOUCHER LAVIGNE, DEUX BEURRES AUX AIGUILLES DE PIN ET PIMENT D'ESPELETTE, POMMES DE TERRE EN ROBE DE FOIN

25€

LE FAMOUS COIN-COIN

DEMI MAGRET DE CANARD DE LA FERME JEAN SARTHE, JUS DE CANARD AU MISO, COCOTTE DE LÉGUMES DES MARAICHERS LANDAIS

22€

LA BELLE EPOQUE

GAMBAS TIGRE LINGUINIS SAUCE BISQUE, CITRONS CONFITS, PIMENTS LANDAIS À LA PLANCHA

25€

TERRA MADRE

RISOTTO À L'ENCRE DE SEICHE ET CHORIZO, CHIPIS DE CHORIZO, CHIPIRONS GRILLÉS, PICKELS DE BETTERAVE

26€

LA TRUITE DE MONSIEUR M

PAVÉ DE TRUITE DE BANKA EN ROBE DE FOUGÈRE DE LANDES, CROUSTILLANT D'EPEAUTRE À L'AIL,PESTO FANES DE LEGUMES



LES VINS BLANCS

0

VINS DU SUD OUEST

9

IGP Côtes de Gascogne: "Réserve" 2017 - Domaine TARIQUET

75 CL 21€ verre 4€50

AOP Jurançon sec: "Estia" 2018 - Domaine NABA

75 CL 25€ 37.5CL 16€

AOP Pacherenc du Vic Bilh: "Odé d'Aydie" 2016 - Famille LAPLACE"

75 CL 34€ verre 6€

VINS VALLEE DU RHONE

AOP Côtes de Rhône: "Les Arbousiers"2018- Domaine Réméjeanne

75 CL 35€ verre 6€

LES VINS ROSES

VINS DU SUD-OUEST

VDF Domaine La Pointe.Cap Breton "Les pieds dans le Sable" 2019

75 CL 22€ verre 4€50

VDF Les 3 Petits Cochons 2018 Famille LAPLACE

75 CL 20€

VINS DE PROVENCE

AOP Côtes de Provence: Haedus 2019 Domaine Ferry Lacombe

75 CL 26€ 35.70 Cl 16€ verre 6€

VINS DE BORDEAUX

Château LAUDUC 2018

75 CL 24€



EAUX

EAUX PLATES

9

(

EVIAN 4€50 LITRE

2€50 DEMI

0

ABATILLES "EAU DU BASSIN" 4€50 LITRE

EAUX PÉTILLANTES

BADOIT 4€50 LITRE

2€20 DEMI

ABATILLES "EAU DU BASSIN" 4€50 LITRE

BOISSONS CHAUDES

 CAFÉ
 2€10

 NOISETTE
 2€40

 THÉ
 4€50



VINS ROUGES

VIGNOBLE DU SUD OUEST

(

VDF " Les 2 Vaches Rouges" 2018 Famille LAPLACE

75 CL 24€

AOP: Madiran"Odé D'Aydie"2016 Famille LAPLACE

75 CL 31€ 37.5CL 19€

VIGNOBLE DE BORDEAUX

AOP Blaye Côtes de Bordeaux: Chateau Haut Moulin

75 CL 21€

AOP Saint Emilion Grand Cru:Chateau Leydet Valentin

75 CL 42€ verre 8.€50

VIGNOBLE VALLEE DE LA LOIRE

Saint Nicolas de Bourgueil: "Cuvée Estelle" 2019

75 CL 26€ 37.50CL 15€ verre 6€

VIGNOBLE DE LANGUEDOC

AOP Pic Saint Loup: La Bastide Saint Loup 2018 Domaine Peyra

75CL 29€

VIGNOBLE DE LA VALLEE DU RHONE

AOP Côtes du Rhone: "Les chèvrefeuilles" 2016 Domaine Réméjeanne

75 CL 29€

AOP Costières de Nîmes: Expression 2017 Château Beaubois AB

75 CL 24€

VIGNOBLES ESPAGNOL

Do Ribera Del Duero: "Alvides Crianza"2014/2015

75CL 36€



LES DESSERTS



MOUSSE CHOCOLAT LAIT CARAMEL, CRÈME VANILLÉE, CROQUANT CARAMEL FLEUR DE SEL

10.50€

Le Macaron

FRAISE EN DEUX TEXTURES, CRÈME DOUBLE, COMPOTÉE DE RHUBARBES ET SORBET FRAISE

10.50€

Le Dacquois Noisette

CRÉMEUX CAFÉ LATTE, GLACE NOISETTE, SAUCE CARAMEL AU CAFÉ

10,50€

Le Feuilleté Caramélisé

ABRICOT ROMARIN, GANACHE MONTÉE ET GLACE AU MIEL

10.50€

Le Splendid Café ou Thé gourmand

ASSORTIMENT DE 5 PÂTISSERIES

9.50€