



LE GRAND LARGE

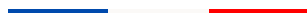
---

OLÉRON



LA CARTE

*Carte imaginée et signée par le Chef David Boyer,  
un des Meilleurs Ouvriers de France 2023*





LE GRAND LARGE

OLÉRON



## MENU 3 VAGUES - 79€

### ENTREE

#### L'Oeuf parfait confit à 64°

*Crémeux de petit pois, écume de lard fumé, poudre de jambon de pays,  
caramel de poivron rouge au piment d'Espelette*

### PLAT

#### Le Lieu jaune de ligne

*Huile d'estragon, beurre blanc aux œufs de poisson maison Petrossian,  
légumes étuvés aux pignons de pin*

Ou

#### La Canette

*Filet en basse température, macis, polenta moelleuse au parmesan,  
asperges vertes, sauce miel orange*

### FROMAGE

**Notre sélection de fromages d'exception (+29€)**

### DESSERT

#### Le Chocolat cacahuète

*Biscuit Joconde, croustillant cacahuètes chocolatées,  
ganache cacahuète, crémeux chocolat noir*

**Ce menu en trois séquences est proposé à l'ensemble de la table.**

*Ce menu est susceptible d'évoluer selon l'arrivage du jour*

*Prix nets, service compris*



LE GRAND LARGE

---

OLÉRON



## MENU 4 VAGUES - 125€

---

Carte blanche

*Laissez-vous guider et dégustez un menu en quatre séquences  
dessiné par le chef David Boyer.*

Ce menu en quatre séquences est proposé à l'ensemble de la table.

*Prix nets, service compris*



LE GRAND LARGE

OLÉRON



## CARTE

### LES ENTREES

<b>L'Oeuf parfait confit à 64° *</b>	<b>23€</b>
<i>Crèmeux de petit pois, écume de lard fumé, poudre de jambon de pays, caramel de poivron rouge au piment d'Espelette</i>	
<b>Les Asperges blanches des Landes *</b>	<b>25€</b>
<i>Savora, ail des ours, Poutargue</i>	
<b>Le Maigre de ligne en tartare</b>	<b>27€</b>
<i>Pomme verte, combava, panna cotta d'asperge verte et épinard</i>	
<b>Le Foie gras de canard</b>	<b>28€</b>
<i>Algues, herbes iodées, gel citron, voile au Pineau des Charentes</i>	
<b>Les Huîtres Gillardeau n°3</b>	
<i>Les 6</i>	<b>17€</b>
<i>Les 12</i>	<b>29€</b>
<b>Les Huîtres Spéciales Videau</b>	
<i>Les 6</i>	<b>15€</b>
<i>Les 12</i>	<b>27€</b>

*Ces propositions sont susceptibles d'évoluer selon l'arrivage du jour*

*\*Déclinaison végétale possible*

*Prix nets, service compris*



LE GRAND LARGE

OLÉRON



## CARTE

### LES PLATS

<b>Les Linguine aux coquillages *</b> <i>Tomates confites, sauce marinière au curry</i>	<b>35€</b>
<b>Le Lieu jaune de ligne</b> <i>Huile d'estragon, beurre blanc aux oeufs de poisson maison Petrossian, légumes étuvés aux pignons de pin</i>	<b>39€</b>
<b>La Canette</b> <i>Filet en basse température, macis, polenta moelleuse au parmesan, asperges vertes, sauce miel orange</i>	<b>39€</b>
<b>La Belle sole meunière</b> <i>Purée de pomme de terre</i>	<b>52€</b>
<b>Le Boeuf Wagyu A5 - 120 g</b> <i>Boeuf japonais, pommes dauphine, condiment ail noir</i>	<b>65€</b>

*Ces propositions sont susceptibles d'évoluer selon l'arrivage du jour*

*\*Déclinaison végétale possible*

*Prix nets, service compris*



LE GRAND LARGE

OLÉRON



## CARTE

### LE FROMAGE

Notre sélection de fromages d'exception

29€

### LES DESSERTS

**Le Chocolat cacahuète**

21€

*Biscuit Joconde, croustillant cacahuètes chocolatées,  
ganache cacahuète, crémeux chocolat noir*

**La Fraise coco**

23€

*Dacquoise et sablé coco, mousse coco vanille, cœur à la fraise*

**Le Baba**

23€

*Au Cognac de l'île d'Oléron*

*Ces propositions sont susceptibles d'évoluer selon l'arrivage du jour  
Prix nets, service compris*



LE GRAND LARGE

OLÉRON



## ORIGINE DES VIANDES

Catégorie	Pays d'origine
Canette	France
Boeuf	Japon