



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°

*Crèmeux 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, crèmeux chocolat noir*

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

*Ce menu est susceptible d’évoluer selon l’arrivée 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

L’Oeuf parfait confit à 64° * 23€

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

Les Asperges blanches des Landes * 25€

Savora, ail des ours, Poutargue

Le Maigre de ligne en tartare 27€

Pomme verte, combava, panna cotta d’asperge verte et épinard

Le Foie gras de canard 28€

Algues, herbes iodées, gel citron, voile au Pineau des Charentes

Les Huîtres Gillardeau n°3

Les 6 17€

Les 12 29€

Les Huîtres Spéciales Videau

Les 6 15€

Les 12 27€

Ces propositions sont susceptibles d’évoluer selon l’arrivée du jour

**Déclinaison végétale possible*

Prix nets, service compris



LE GRAND LARGE

OLÉRON



CARTE

LES PLATS

Les Linguine aux coquillages * 35€

Tomates confites, sauce marinière au curry

Le Lieu jaune de ligne 39€

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

La Canette 39€

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

La Belle sole meunière 52€

Purée de pomme de terre

Le Boeuf Wagyu A5 - 120 g 65€

Boeuf japonais, pommes dauphine, condiment ail noir

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



LE GRAND LARGE

OLÉRON



ORIGINE DES VIANDES

Catégorie	Pays d'origine
-----------	----------------

Canette	France
---------	--------

Boeuf	Japon
-------	-------