



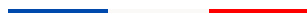
LE GRAND LARGE

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€

PREMIÈRE VAGUE

L'Oeuf parfait confit à 64°

Crémeux de pomme de terre fumée, truffe d'été

SECONDE VAGUE

Le Maigre de ligne

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

FROMAGE

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

TROISIÈME VAGUE

L'Abricot criste marine

*Sablé citron, parfait glacé et compotée abricot,
espuma citron miel, coulis abricot criste marine*

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€

PREMIÈRE VAGUE

La Tomate et pêche explosive

Verveine, mousse légère Burrata vanille, sablé Parmesan

SECONDE VAGUE

Le Mulet noir de ligne en tartare

Pomme verte, combava, panna cotta d'épinard, brocolis et roquette

TROISIÈME VAGUE

Le Boeuf Wagyu A5 - 80 g

Boeuf japonais, pommes dauphine, condiment ail noir

FROMAGE

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

QUATRIÈME VAGUE

La Framboise

*Compotée framboise tatin, croustillant pignon de pin, sorbet framboise verveine,
crème légère fumée aux aiguilles de pin*

Ce menu en quatre 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



CARTE

LES ENTREES

L'Oeuf parfait confit à 64° *	23€
<i>Crèmeux de pomme de terre fumée, truffe d'été</i>	
La Tomate et pêche explosive	25€
<i>Verveine, mousse légère Burrata vanille, sablé Parmesan</i>	
Le Mulet noir de ligne en tartare	27€
<i>Pomme verte, combava, panna cotta d'épinard, brocolis et roquette</i>	
Le Foie gras de canard	28€
<i>Algues, herbes iodées, gel citron, voile au Pineau des Charentes</i>	
Les Huîtres Gillardeau n°3	
<i>Les 9 huîtres</i>	25€

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

Les Linguine aux Langoustines* <i>Bisque de langoustine à l'estragon</i>	35€
Le Maigre de ligne <i>Huile d'estragon, beurre blanc aux oeufs de poisson maison Petrossian, légumes étuvés aux pignons de pin</i>	39€
Le Veau du Limousin <i>Pommes Anna, carotte, jus au Xérès</i>	42€
Le biscuit de Lotte <i>Langoustine croustillante, bisque corsée au Pineau des Charentes, écrasé de pomme de terre</i>	47€
La belle Sole meunière <i>Ecrasé de pomme de terre, beurre persillé</i>	52€
Le Boeuf Wagyu A5 - 120 g <i>Boeuf japonais, pommes dauphine, condiment ail noir</i>	65€

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 Framboise

23€

*Compotée framboise tatin, croustillant pignon de pin, sorbet framboise
verveine, crème légère fumée aux aiguilles de pin*

L'Abricot criste marine

23€

*Sablé citron, parfait glacé et compotée abricot, espuma citron miel, coulis
abricot criste marine*

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