



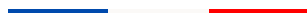
LE GRAND LARGE

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	25€
<i>Les 9 huîtres</i>	

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>	75€
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*



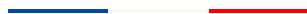
LE GRAND LARGE

OLÉRON



OUR MENUS

*Carte imagined and signed by the Chef David Boyer,
one of the Meilleurs Ouvriers de France 2023*





LE GRAND LARGE

OLÉRON



3 WAVES MENU - 79€

FIRST WAVE

Perfect Egg confit at 64°

Smoked potato cream, summer truffle

SECOND WAVE

Line-caught Meagre

*Tarragon oil, Petrossian homemade fish roe beurre blanc,
braised vegetables with pine nuts*

CHEESE

Our selection of exceptional cheeses (extra charge)

THIRD WAVE

Sea Fennel Apricot

*Lemon shortbread, frozen parfait and apricot compote,
honey-lemon espuma, apricot and sea fennel coulis*

This menu may vary depending on daily arrivals.

Net prices, service included.

This three-course menu is served for the entire table.



LE GRAND LARGE

OLÉRON



4 WAVES MENU - 125€

FIRST WAVE

Explosive Tomato & Peach

Verbena, light vanilla Burrata mousse, Parmesan shortbread

SECOND WAVE

Line-caught Black Mullet tartare

Green apple, kaffir lime, spinach panna cotta, broccoli and arugula

THIRD WAVE

Wagyu Beef A5 – 80 g

Japanese beef, pommes dauphine, black garlic condiment

CHEESE

Our selection of exceptional cheeses (extra charge)

QUATRIÈME VAGUE

Raspberry

*Raspberry tatin compote, pine nut crisp, raspberry-verbena sorbet,
smoked light cream infused with pine needles*

This menu may vary depending on daily arrivals.

Net prices, service included.

This three-course menu is served for the entire table.



LE GRAND LARGE

OLÉRON



A LA CARTE

STARTERS

Perfect Egg confit at 64° *	23€
<i>Smoked potato cream, summer truffle</i>	
Explosive Tomato & Peach	25€
<i>Verbena, light vanilla Burrata mousse, Parmesan shortbread</i>	
Line-caught Black Mullet tartare	27€
<i>Green apple, kaffir lime, spinach panna cotta, broccoli and arugula</i>	
Duck Foie Gras	28€
<i>Seaweed, iodized herbs, lemon gel, Pineau des Charentes veil</i>	
Gillardeau Oysters n°3	25€
<i>9 oysters</i>	

These dishes may vary depending on the daily arrivals.

**Vegetarian option available.*

Net prices, service included.



LE GRAND LARGE

OLÉRON



A LA CARTE

MAIN COURSES

Linguine with Langoustines * <i>Langoustine bisque with tarragon</i>	35€
Line-caught Meagre <i>Tarragon oil, Petrossian homemade fish roe beurre blanc, braised vegetables with pine nuts</i>	39€
Limousin Veal <i>Pommes Anna, carrot, Sherry jus</i>	42€
Monkfish Biscuit <i>Crispy langoustine, rich Pineau des Charentes bisque, mashed potato</i>	47€
Sole Meunière <i>Mashed potato, parsley butter</i>	75€
Wagyu Beef A5 – 120 g <i>Japanese beef, pommes dauphine, black garlic condiment</i>	65€

These dishes may vary depending on the daily arrivals.

**Vegetarian option available.*

Net prices, service included.



LE GRAND LARGE

OLÉRON



A LA CARTE

CHEESE

Our selection of exceptional cheeses

29€

DESSERTS

Chocolate & Peanut

21€

Joconde sponge cake, crispy chocolate-coated peanuts, peanut ganache, dark chocolate cream

Raspberry

23€

Raspberry tatin compote, pine nut crisp, raspberry-verbena sorbet, smoked light cream infused with pine needles

Sea Fennel Apricot

23€

Lemon shortbread, frozen parfait and apricot compote, honey-lemon espuma, apricot and sea fennel coulis

*These dishes may vary depending on the daily arrivals.
Net prices, service included.*