



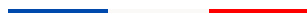
LE GRAND LARGE

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'Œuf parfait confit à 64°

Crémeux de cèpe, sauce Périgueux, poudre de jambon Serrano

SECONDE VAGUE

Le biscuit de Lotte

*Langoustine croustillante, bisque corsée au Pineau des Charentes,
légumes étuvés aux pignons de pin*

FROMAGE

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

TROISIÈME VAGUE

La Figue

*Carpaccio de figue, biscuit à l'huile d'olive, compotée de figue,
mousse à l'huile d'olive, glace aux feuilles de figuier*

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€

PREMIÈRE VAGUE

La Crevette Impériale

Pastèque au Campari, concombre, crème aigrette aux oeufs de brochet d'Aquitaine, caviar de France

SECONDE VAGUE

Le Foie gras de canard

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

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

Le Citron

Caramel de yuzu, crumble croustillant, vierge de citron caviar, sorbet basilic citron, siphon de feuille de citronnier, meringue au combawa

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 cèpe, sauce Périgueux, poudre de jambon Serrano</i>	
Coeur de saumon fumé Tsarina	25€
<i>Les 100g</i>	
Le Foie gras de canard	28€
<i>Algues, herbes iodées, gel citron, voile au Pineau des Charentes</i>	
La Crevette Impériale	30€
<i>Pastèque au Campari, concombre, crème aigrelette aux oeufs de brochet d'Aquitaine, caviar de France</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 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, légumes étuvés aux pignons de pin</i>	47€
Le Boeuf Wagyu A5 - 120 g <i>Boeuf japonais, pommes dauphine, condiment ail noir</i>	65€
La belle Sole meunière <i>Ecrasé de pomme de terre, beurre persillé</i>	75€

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

21€

Biscuit cacao, ganache chocolat caramel, mousse chocolat blanc, crumble au grué de cacao, glace caramel beurre salé, crème anglaise à la fève de tonka

Le Citron

23€

Caramel de yuzu, crumble croustillant, vierge de citron caviar, sorbet basilic citron, siphon de feuille de citronnier, meringue au combawa

La Figue

23€

Carpaccio de figue, biscuit à l'huile d'olive, compotée de figue, mousse à l'huile d'olive, glace aux feuilles de figuier

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

Prix nets, service compris