



LE GRAND LARGE

---

OLÉRON



LA CARTE



LE GRAND LARGE

OLÉRON



## MENU 3 VAGUES - 79€

### PREMIÈRE VAGUE

#### **La Truite de Saint-Just-Luzac en Gravlax**

*Coulis de Cresson, Sake, Raifort, Salicorne*

### SECONDE VAGUE

#### **Le Maigre de La Cotinière**

*Déclinaison de Butternut, Beurre Blanc au Miso*

### FROMAGE

**Notre sélection de fromages par La Crème de la Crème,**

*Epicerie fine à Saint-Pierre d'Oléron (+29€)*

### TROISIÈME VAGUE

#### **Le Chocolat**

*Praliné Amande, Siphon Sarrasin, Glace au Grué*

**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

**Ce menu en quatre séquences varie au fil des saisons, de l'eau,  
du marché et de l'inspiration du chef.**

**Il est proposé à l'ensemble de la table.**



*Prix nets, service compris*



LE GRAND LARGE

OLÉRON



## CARTE

### LES ENTRÉES

<b>Les 6 Huîtres Videau Spéciales n°3</b> <i>Vinaigre Bouteville expérience : Le Végétal et Le Fumé</i>	<b>17€</b>
<b>La Truite de Saint-Just-Luzac en Gravlax</b> <i>Coulis de Cresson, Sake, Raifort, Salicorne</i>	<b>24€</b>
<b>La Saint-Jacques et le Bar en Tartare</b> <i>Pomme Granny, Céleri branche, Yuzu</i> Conseil du chef : accompagnement Caviar Ossetra Tsar Imperial, Maison Petrossian, 5g	<b>26€</b> <b>+15€</b>
<b>Le Foie gras Maison</b> <i>Rhubarbe, Fleur d'Immortelle</i>	<b>28€</b>

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



LE GRAND LARGE

OLÉRON



## CARTE

### LES PLATS

<b>Le Jardin Végétal</b> <i>Légumes printanniers en texture</i>	<b>30€</b>
<b>Le Bar de La Cotinière</b> <i>Déclinaison de Butternut, Beurre Blanc au Miso</i>	<b>35€</b>
<b>Le Veau en croûte de Nori</b> <i>Pressé de Pomme de terre à la Fève de Tonka, Jus court au Pineau</i> Conseil du chef : accompagnement Truffe d'été, 5g	<b>37€</b> <b>+17€</b>
<b>La Saint-Jacques de Saint-Brieuc</b> <i>Petit Pois, Epinard et Estragon, Sauce Hollandaise Yuzu et Miso</i>	<b>37€</b>

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



LE GRAND LARGE

OLÉRON



## CARTE

### LE FROMAGE

**Notre sélection de fromages** 29€  
*Par La Crème de la Crème, Epicerie fine à Saint-Pierre d'Oléron*

### LES DESSERTS

**Les Agrumes** 19€  
*Sorbet Combawa, Huile de Menthe, Meringue*

**La Vanille** 19€  
*Crèmeux Vanille, Sureau et Rhubarbe en texture*

**Le Chocolat** 21€  
*Praliné Amande, Siphon Sarrasin, Glace au Grué*

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