



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

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

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



LE GRAND LARGE

OLÉRON



CARTE

LES PLATS

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

*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 Framboise 21€
Sorbet Roquette, Ganache Tonka, Meringue, Gel Framboise

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*