



LE GRAND LARGE

---

OLÉRON



LA CARTE

Cette carte est proposée du mardi au dimanche,  
pour le dîner uniquement.



LE GRAND LARGE

OLÉRON



## MENU 3 VAGUES - 79€

### PREMIÈRE VAGUE

**Le Tartare de poisson de la Cotinière**  
Nashi, Cardamome, Tuile aux Algues d'Oléron

### SECONDE VAGUE

**La Pêche du jour de La Cotinière**  
Textures végétales, Beurre Blanc Miso

### FROMAGE

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

### TROISIÈME VAGUE

**Le Citron**  
Daquoise Noix de Coco, Crémeux Kalamansi, Crème fouettée à la Menthe

**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> Expérience Vinaigre Bouteville : Le Végétal et Le Fumé	<b>17€</b>
<b>L'inspiration Végétale</b> Asperge & Artichaut en texture, Rhubarbe en pickles	<b>25€</b>
<b>Le Tartare de poisson de la Cotinière</b> Nashi, Cardamome, Tuile aux Algues d'Oléron <i>Conseil du chef : accompagnement Caviar Ossetra Tsar Imperial, Maison Petrossian, 5g</i>	<b>27€</b> <b>+15€</b>
<b>Le Homard</b> Gel Citron, Crumble Betterave & Sésame, Sorbet Gaspacho Pêche	<b>29€</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> Légumes d'été en texture	<b>30€</b>
<b>Les Tortis au Algues d'Oléron &amp; Homard</b> Crème aux Agrumes <i>Conseil du chef : accompagnement Caviar Ossetra Tsar Imperial, Maison Petrossian, 5g</i>	<b>35€</b> <b>+15€</b>
<b>La Pêche du jour de La Cotinière</b> Textures végétales, Beurre Blanc Miso	<b>37€</b>
<b>Le Veau en croûte de Nori</b> Pressé de Pomme de terre à la Truffe, Jus court au Pineau des Charentes & Manjari <i>Conseil du chef : accompagnement Truffe d'été, 5g</i>	<b>39€</b> <b>+17€</b>
<b>La Saint-Jacques</b> Petit Pois, Purée de Vitelottes à la fève Tonka, Hollandaise Kalamansi	<b>39€</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, Épicerie fine à Saint-Pierre d'Oléron

### LES DESSERTS

**Le Citron** 19€  
Daquoise Noix de Coco, Crémeux Kalamansi, Crème fouettée à la  
Menthe

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

**Le Chocolat** 21€  
Genduja, Crémeux Chocolat, Glace Noisette

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

