



LE GRAND LARGE

OLÉRON



LA CARTE

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



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*



MENU 4 VAGUES - 125€

PREMIÈRE VAGUE

La demi-queue de Homard rôtie
Hollandaise Kalamansi & Baies de Maceron d'Oléron

SECONDE VAGUE

Le filet de Poisson de nos Côtes
Harmonie végétale, Beurre Blanc Miso

ou

Le coeur de filet Veau, Nori
Pressé de pommes de terre truffé, Jus court

TROISIÈME VAGUE

Le Baba
3 Agrumes, Crème Vanille, Cognac

QUATRIÈME VAGUE

L'Agrume
Sorbet Combawa, Huile de Menthe

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 ENTRÉES

Les 6 Huîtres Videau Spéciales n°3 17€
Expérience Vinaigre Bouteville : Le Végétal et Le Fumé

L'inspiration Végétale 25€
Asperge & Artichaut en texture, Rhubarbe en pickles

Le Tartare de poisson de la Cotinière 27€
Nashi, Cardamome, Tuile aux Algues d'Oléron
Conseil du chef : accompagnement Caviar Ossetra Tsar Imperial,
Maison Petrossian, 5g +15€

Le Homard 29€
Gel Citron, Crumble Betterave & Sésame, Sorbet Gaspacho Pêche

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 30€
Légumes d'été en texture

Les Tortis au Algues d'Oléron & Homard 35€
Crème aux Agrumes
*Conseil du chef : accompagnement Caviar Ossetra Tsar Imperial,
Maison Petrossian, 5g* +15€

La Pêche du jour de La Cotinière 37€
Textures végétales, Beurre Blanc Miso

Le Veau en croûte de Nori 39€
Pressé de Pomme de terre à la Truffe, Jus court au Pineau des
Charentes & Manjari

La Saint-Jacques 39€
Petit Pois, Purée de Vitelottes à la fève Tonka, Hollandaise Kalamansi

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



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€
Dacquoise 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*