



LE GRAND LARGE

OLÉRON



NOS MENUS

*Carte imaginée et signée par le Chef David Boyer,
un des Meilleurs Ouvriers de France 2023*





LE GRAND LARGE

OLÉRON



MENU ÉCUME 79€

AMUSE BOUCHE

Petit pois

Marinade sauge et absinthe

ENTRÉE

Mulet noir

Poireaux grillés et dashi

VIANDE OU POISSON

Lieu jaune de ligne

Morilles, vin jaune, asperge blanche ponzu

Ou

Pigeon de Racan

Suprême fumé à la coquille de noix, cuisse confite, jus court au gruë de cacao

FROMAGE

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

DESSERT

Quintessence de fraise 2.0

Ce menu est susceptible d'évoluer selon l'arrivage du jour

Prix nets, service compris



LE GRAND LARGE

OLÉRON



MENU ÉVASION VÉGÉTALE 79€

AMUSE BOUCHE

Petit pois

Marinade sauge et absinthe

ENTRÉE

Asperge verte au citron noir d'Iran

Sabayon à la Reine-des-prés

VÉGÉTAL

Oignon de Roscoff au caviar de truffe

Vaporeux de polenta

FROMAGE

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

DESSERT

Quintessence de fraise 2.0

Ce menu est susceptible d'évoluer selon l'arrivage du jour

Prix nets, service compris



LE GRAND LARGE

OLÉRON



MENU HORIZON 97€

Ce menu en quatre séquences varie au fil des saisons, de l'eau, du marché & de l'inspiration du Chef.
Il est proposé à l'ensemble de la table.

MENU INSPIRATION 135€

Ce menu en six séquences varie au fil des saisons, de l'eau, du marché & de l'inspiration du Chef.
Il est proposé à l'ensemble de la table.

MENU ÉVASION VÉGÉTALE 97€ / 115€

Ce menu végétal en quatre ou six séquences varie au fil des saisons & de l'inspiration du Chef.

Pour sublimer votre repas, notre Sommelier vous propose une sélection de vins
qui saura vous faire voyager entre histoires et saveurs,
en 4 verres au tarif de 45€ pour les menus en 4 séquences,
en 6 verres au tarif de 90€ pour les menus en 6 séquences.

Prix nets, service compris