

Bienvenue au Restaurant du Grand Large

Tous nos plats sont élaborés à partir de produits bruts, frais et de saison.

Il nous tient à cœur de partager avec vous tout le talent des producteurs de notre région en mettant à l'honneur leurs produits.

Nous sommes à votre écoute pour vous faire passer un merveilleux moment, aussi, n'hésitez pas à nous communiquer toutes intolérances ou allergies. Vous pouvez également demander le tableau concernant les allergènes.

Passion, partage et découverte sont les maîtres mots de notre table.

Toute l'équipe du Restaurant du Grand Large est ravie de vous accueillir et vous souhaite de passer un très agréable moment.



RESTAURANT LE GRAND LARGE

BORD DE MER

RESTAURANT • TERRASSE • VUE SUR MER

Pour les plus petits
(Jusqu'à 12 ans)
13€

Poisson de la criée
ou Steak haché de bœuf
ou aiguillette de poulet pané plein filet
Pommes dorées et/ou légumes glacés

Glaces aux choix ou gourmandise au chocolat

Déjeuner au Grand Large
Servi uniquement le midi
Hors dimanches et jours fériés

Entrée-Plat 23€ Plat-Dessert 23€
Entrée-Plat-Dessert 29€
Plat seul 19€

Entrée

Maki de courgette et truite fumée maison

Feuille de nori croustillante au sésame
Crème de courgette acidulée

Plat

Lieu noir en croûte de curcuma et agrumes

Crémeux de polenta, tombée de blettes
Ecume aux herbes fraîches

Dessert

Variation de chocolat guanaja grand cru et banane

Prix nets. Service compris



RESTAURANT LE GRAND LARGE

BORD DE MER

RESTAURANT • TERRASSE • VUE SUR MER

Menu dégustation

Dégustation en 6 services

Selon l'inspiration du chef
79€

Servi pour l'ensemble des convives,
Dîner du lundi au dimanche
Déjeuner et dîner le dimanche et jours fériés

Entrées

Huitre au naturel n°3 de Karine & David
Les 6 12€
Les 12 24€

Tartare de veau mariné façon Thaï
Crème de salicorne, herbes du jardin
Fumé au pin
17€

Variation de tomates anciennes
Focaccia aux herbes fraîches
Crème légère de burrata fumée
15€

Raviole de homard bleu
Crème de laitue de mer de la ferme des Baleines
16€

Carpaccio de langoustines
Poivre rouge de Kampot, notes d'agrumes
18€

Burrata crémeuse à l'huile de truffe blanche
Pain doré, purée à la truffe
13€

Prix nets. Service compris



RESTAURANT LE GRAND LARGE

BORD DE MER

RESTAURANT • TERRASSE • VUE SUR MER

Plats

Quinoa crémeux au poivre Voatsiperifery
Légumes de printemps
Crème légère aux fèves fumées
21€

Poisson de la criée
Mousseline et raviole de petits pois
Ecume cardinal au macaron de l'île, crémeux citron
Prix variable

Secreto de porc ibérique laqué au miel de l'abeille de Ré
Variation d'aubergine
27€

Tendre filet de bœuf français
Pommes de terre dorées, oignon nouveau grillé
Jus corsé à l'ail noir
29€

Côte de bœuf française maturée 1,2kg
Pommes dorées, jeunes pousses d'été
Variation de sauces
75€ pour deux personnes

Prix nets. Service compris. Viande origine France



RESTAURANT LE GRAND LARGE

BORD DE MER

RESTAURANT • TERRASSE • VUE SUR MER

Fromages & Desserts

Sélection de fromages de notre affineur
Jeunes pousses d'été
12€

Subtilité
Pêche et nectarine
Muesli, notes de vanille
13€

Gourmandise
Chocolat, noisettes, dentelle croustillante
14€

Fraicheur
Citron, croustillant pain d'épices, miel de L'Abeille de Ré
Sorbet kalamansi
12€

Douceur
Fraise, sablé breton
Crème vanille de Madagascar
14€

Hésitation
Dégustation de nos différents desserts
15€

Prix nets. Service compris



RESTAURANT LE GRAND LARGE

BORD DE MER

RESTAURANT • TERRASSE • VUE SUR MER