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.



Déjeuner au Grand Large

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

Entrée

Œuf parfait Crémeux de petits pois, lard de Colonnata

Plat

Filet de merlu Polenta croustillante, tombée d'épinards et blettes au sarrasin Bisque safranée

Dessert

Carpaccio d'ananas poivré Fromage blanc onctueux au sucre muscovado Eclats de chocolat blanc

Prix nets. Service compris



RESTAURANT • TERASSE • VUE SUR MER

Pour les plus petits (Jusqu'a 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

Entrées

Huitre au naturel n°3 de Karine & David Les 6 12€ Les 12 16€

Foie gras fumé, cognac de l'ile de Ré Rhubarbe, gel de vieux pineau, tuile de pain 16€

Asperges et noix en deux façons Espuma au curry Breton 14€

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

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

Prix nets. Service compris



RESTAURANT LE GRAND LARGE

Plats

Riz vénéré façon risotto Mozzarella fumée, légumes de printemps Ecume d'ail des ours 19 €

Poisson de la criée Mousseline et raviole de petits pois Ecume de wakame, crémeux citron Prix variable

Carré de cochon fermier laqué au miel de l'abeille de Ré Variation de carottes, gingembre et orange Pétales d'oignons 24€

Tendre filet de bœuf français Pommes de terre dorées, poireau brulé Jus corsé à l'ail noir 29€

Côte de bœuf française maturée 1,2kg Pommes dorées, jeunes pousses d'été Variation de sauces 70€ pour deux personnes

Prix nets. Service compris. Viande origine France



Fromages & Desserts

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

Gourmandise Chocolat, noisettes, dentelle croustillante $11 \in$

Fraicheur Citron, croustillant pain d'épice, miel de L'Abeille de Ré Sorbet kalamansi 11€

Douceur Poire pochée, espuma et croustillant café bio 100% arabica 11€

Hésitation Dégustation de nos différents desserts 14€

Prix nets. Service compris

