

Bienvenue au restaurant

Le Grand Large

Restaurant ouvert

Du Mardi soir au Dimanche midi

Déjeuner de 12h à 13h30 le Dimanche uniquement

Dîner de 19h à 21h30 du Mardi au Samedi

Fermé le Lundi

Pensez à réserver

05.46.01.65.49

Au restaurant Le Grand Large à Rivedoux Plage, la gastronomie bistronomique est à l'honneur. C'est la volonté du chef Florian : allier la cuisine traditionnelle régionale avec les standards de la gastronomie française pour une cuisine créative, épicurienne et axée sur les produits de la mer, dans le but de créer une expérience gustative tout simplement unique tout en restant accessible et abordable.

Côté salle, Anthony et son équipe de salle vous accueillent dans une ambiance chaleureuse, conviviale et décontractée.

Le maître de salle vous fera découvrir notre région à travers nos vins de l'île, des apéritifs et alcools locaux et des cocktails élaborés avec soins en mettant en avant les produits marqueurs de la Charente Maritime.

Les Menus

CARTE

Menus

ENTREE + PLAT
OU
PLAT + DESSERT

38€

ENTREE + PLAT + DESSERT

44€

Menu Enfant

PLAT + DESSERT +
SIROP A L'EAU

16€

À la carte

Entrées

Cromesquis de Lieu noir pickles de piment, salade verte, sauce crémeuse à l'arachide	16€
Brique à la courge sauce aigre-douce au kiwi, crème d'ail confit et estragon	12€
Poitrine de porc confite au soja <i>émulsion de pomme de terre, crème de citron confit et son croustillant de poireaux</i>	14€
Huîtres de l'île (Huîtres et Ma Ré, Rivedoux-Plage) Vinaigre échalotte	6 pièces 14€ 9 pièces 20€ 12 pièces 25€
+ 5€ au menu + 9€ au menu	

Plats

Poisson de la criée Fumet de poisson aux agrumes Chou pak-choï Bonite séchée	Prix variable
Echine de porc Marinée au cajun et café Déclinaison de topinambour Jus de viande	27€
Picanha de boeuf Mousseline de céleri Poireau crayon et pommes fraîches Jus corsé	29€
Croustillant de pomme de terre moelleux Crème de potimarron Praliné de courge	25€

Desserts

Chou pâtissier du chef Crème diplomate pralinée Caramel au sel de l'île de Ré	14€
Biscuit speculos Crème façon cheese cake Poire confite Tuile aux 4 épices	14€
Ile flottante revisitée Avec sa fameuse crème anglaise infusée aux aiguilles de pin Caramel au cognac	14€
Assiette de fromages de notre affineur	14€

Menu enfants

(jusqu'à 12 ans)

16€

Filet de boeuf (portion réduite)

Pommes dorées ou légumes

Ou

Poisson de la criée (portion réduite)

Pommes dorées ou légumes

Dessert au choix (portion réduite)

Ou

Deux boules de glace au choix

Un sirop à l'eau