

MENU DE PÂQUES

79 €

DIMANCHE 5 ET LUNDI 6 AVRIL 2026

AMUSE-BOUCHE :

Maigre fumé, betterave cuite au four et groseilles

ENTRÉES :

L'oeuf en cuisson douce chanterelle

Oeuf bio cuit à 63°, chanterelles grises sautées,
Emulsion de jus de cuisson à la vanille.

Langoustines en bavaroise aux herbes et en
tartare aux agrumes, pointes d'asperges vertes et
croûtons dorés.

PLAT :

Agneau en deux façons, variation de carottes aux
épices douces et asperges blanches, écume
d'ailette du Poitou et jus de viande corsé.

PATIENCE :

Granité au vieux Pineau et sorbet au melon
Charentais.

DESSERT :

Coque en meringue, sablé cacao, ganache
chocolat, pistache torréfiée, et caramel au beurre
salé.

Restaurant Le Grand Large

154 Avenue des Dunes 17940 Rivedoux-Plage