

MENU DE PÂQUES

79 €

DIMANCHE 5 ET LUNDI 6 AVRIL 2026

AMUSE-BOUCHE :

Gravlax de truite fumée, betterave cuite au four
et groseilles

ENTRÉES :

L'oeuf en cuisson douce Pleurotes
Oeuf bio cuit à 63°, Pleurotes 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'aillet du Poitou et jus de viande corsé.

PATIENCE :

Granité au vieux Pineau et sorbet au melon
Charentais.

DESSERT :

Disque meringué, sablé cacao, ganache chocolat,
pistache torréfiée, et caramel au beurre salé.

Restaurant Le Grand Large

154 Avenue des Dunes 17940 Rivedoux-Plage