

Bienvenue au restaurant

Le Grand Large

Restaurant ouvert

Du Mercredi soir au Dimanche midi

Déjeuner de 12h à 13h45 le Samedi et Dimanche

Dîner de 19h à 21h45 du Mercredi au Samedi

Fermé Lundi et Mardi

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 TERENCE : 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 l'île de Ré.

Menu

ENTREE + PLAT + DESSERT
49€

Suggestions du Jour (Hors Menu)

PLATS 19€
DESSERTS 9€

Entrées

Asperges, morilles et coquillages 15€
Purée de carotte, émulsion de persil, crème de morille et jus de coquillages

Thon en tataki et sa mousseline de patate douce 16€
Crème de sésame noire, gel citron et pickles

Ceviche de Lieu au leche de tigre 15€
Fraises en pickles, crème d'estragon et pomme paille

Huîtres de l'île		6 pièces	14€
(Huitres et Ma Ré, Rivedoux-Plage)	+ 5€ au menu	9 pièces	20€
Servi avec son vinaigre d'échalottes	+ 9€ au menu	12 pièces	25€

Plats

Lieu jaune en ballotine 30€
Légumes croquants, huile verte et fumet de poisson safrané

Agneau en deux cuissons 29€
Déclinaison de carottes, asperges et jus de cuisson

Volaille Albufera 27€
Suprême de volaille, Gnocchis maison, condiment ail noir, poireaux rôtis,
Sauce Albufera et pleurottes

Ravioles maison à la ricotta 25€
Pesto basilic, légumes et champignons de saison

Desserts

Pavlova du Chef 16€
Disque de meringue, crémeux chocolat, coulis de framboise, crumble au chocolat
Et fruits frais

Tartelette diamant 16€
Sablé speculos, ganache à l'orange sanguine,
Meringue citron vert,
Orange brulée et gel aux fruits de la passion

Financier fraise et pistache 16€
Crème chibousté à la pistache
Fraises et coulis
Pistaches torréfiées et tuile aux épices

Assiette de fromages de notre affineur 14€

Menu Enfant disponible

Suggestions du Jour

(Hors Menu)

Plat

Linguini alla Vongole	19€
-----------------------	-----

Dessert

Salade de Fraises et crème chantilly	9€
--------------------------------------	----