



LE GRAND LARGE

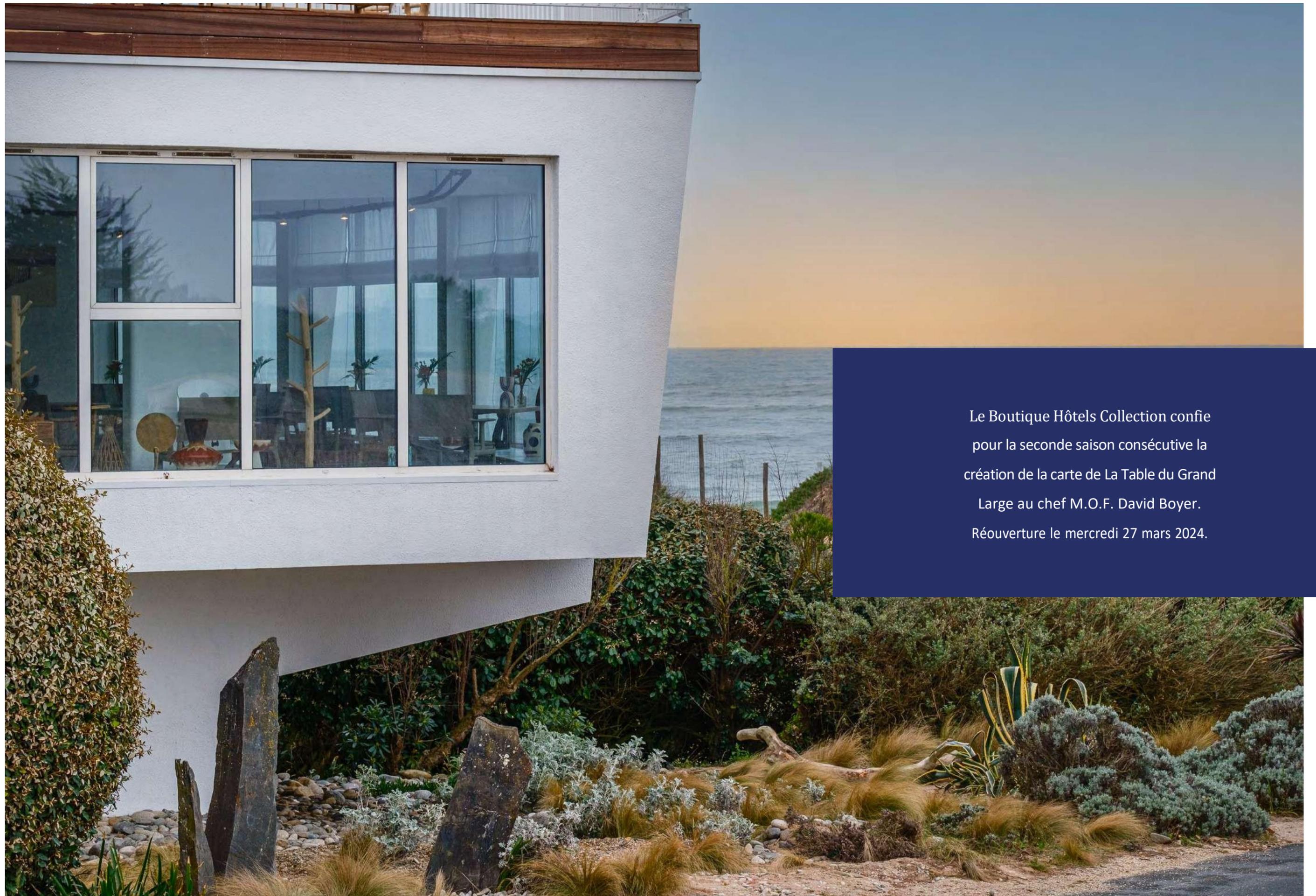
OLÉRON



---

POUR SA RÉOUVERTURE LA TABLE  
DU GRAND LARGE PROPOSE UNE  
PARTITION OCÉANE SIGNÉE PAR LE  
CHEF M.O.F. DAVID BOYER

---



Le Boutique Hôtels Collection confie  
pour la seconde saison consécutive la  
création de la carte de La Table du Grand  
Large au chef M.O.F. David Boyer.  
Réouverture le mercredi 27 mars 2024.

## UN TERRITOIR CONNU

La Table du Grand Large est un restaurant que David Boyer connaît bien. Il en fût chef en 2011. Depuis, lui et le restaurant ont bien évolué. Le premier a reçu une étoile en 2014, a été chef auprès d'Anne-Sophie Pic en 2019 et couronné Meilleur Ouvrier de France en 2023. Quant au restaurant, il affirme sa vocation gastronomique depuis que Le Grand Large Hôtel & Spa qui l'héberge, a intégré en 2022 Le Boutique Hôtels Collection pour devenir 5 étoiles.

*« Ici, nous sommes vraiment les pieds dans l'eau, face à un panorama magnifique. Cet environnement sauvage est une source d'inspiration »* évoque le Chef, qui signe une carte hommage à cette île de pêcheurs, sans tourner le dos au terroir charentais.





## TROPISME PESCÉTARIEN

Parole est donnée à la criée du port de la Cotinière, tout proche. A la carte : des huîtres et des coquillages bien entendu, des langoustines et des tourteaux, et des poissons qui ne sont pas forcément les plus attendus, comme le mullet noir ou encore le maigre, typique du golfe de Gascogne, mais aussi les algues, que le chef aime particulièrement travailler. Chaque soir un menu « carte blanche » est proposé en six services, pour surprendre les convives autour de la marée du jour traitée dans un style généreux qui ne néglige ni le beurre, ni les sauces crémeuses, tradition charentaise oblige. Sans oublier un joli travail autour du Cognac, notamment à l'heure des desserts. Bien que d'orientation pescétarienne, la carte n'oublie personne avec une suggestion de viande pour les carnivores invétérés.





## MARINA MIKHEEVA SUR LE PONT

En cuisine, la jeune cheffe d'origine russe Marina Mikheeva interprète la partition de David Boyer. Parmi ses atouts, elle dispose d'une solide expérience acquise auprès de chefs comme Jérôme Schilling, Thierry Marx, Andrea Accordi, et de grandes marques hôtelières, comme Four Seasons et Mandarin Oriental. Surtout, elle maîtrise parfaitement le répertoire des fournisseurs locaux.

Issue d'une génération pour laquelle le respect de l'environnement est une priorité, elle est parfaitement alignée avec le chef David Boyer pour promouvoir à la Table du Grand Large une approche responsable de la cuisine.





## À PROPOS DE LE GRAND LARGE HÔTEL & SPA \*\*\*\*\* À OLÉRON

Édifié en 1965, par un disciple de Le Corbusier, Le Grand Large Hôtel & Spa est une pépite architecturale intégrée à un environnement naturel et sauvage. Blotti au milieu des dunes de la côte ouest, sur l'une des plus belles plages de l'île d'Oléron, l'hôtel bénéficie d'une vue dominante sur l'océan, dont profitent son restaurant et la plupart de ses 31 chambres.

En 2022, l'établissement est repris par Le Boutique Hôtels Collection séduit par le caractère exceptionnel de son bâti et de sa situation. Les terrasses sont agrandies, un rooftop est ouvert, la table devient gastronomique et l'hôtel adopte la catégorie 5 étoiles : la promesse d'un séjour cousu-main, signature de la marque.



LE GRAND LARGE

---

OLÉRON



---

## INFORMATIONS PRATIQUES

2 avenue de l'Océan, 17550 Dolus d'Oléon

[contact@le-grand-large.fr](mailto:contact@le-grand-large.fr)

---