

N°

01

Gillardeau®

*Découvrez nos créations gourmandes autour de l'huître
Gillardeau : des recettes pensées pour savourer la finesse,
l'iode et le croquant qui font la signature de notre maison.*

tartare d'huîtres *mangue - estragon balsamique blanc*



recette

Ouverture

Ouvrir et égoutter les huîtres.

Découpe

En petits cubes en préservant leur texture.

Assaisonnement

Mélanger les huîtres avec les ingrédients choisis.

Mélange

Avec délicatesse pour ne pas altérer la texture.

Dressage et service

ingrédients

Huîtres Gillardeau : 250g

Huile d'olive : 30g

Vinaigre de calamansi : 10g

Échalote : 35g

Mangue (en brunoise) : 40g

Estragon frais ciselé : 1 belle pincée

Poivre : 3 ou 4 tours de moulin

"ici, la mangue
vient réveiller
la douceur iodée
de l'huître"

N°

02

Gillardeau®

*Découvrez nos créations gourmandes autour de l'huître
Gillardeau : des recettes pensées pour savourer la finesse,
l'iode et le croquant qui font la signature de notre maison.*

tartare d'huîtres
coriandre - baies roses



recette

Ouverture

Ouvrir et égoutter les huîtres.

Découpe

En petits cubes en préservant leur texture.

Assaisonnement

Mélanger les huîtres avec les ingrédients choisis.

Mélange

Avec délicatesse pour ne pas altérer la texture.

Dressage et service

ingrédients

Huîtres Gillardeau : 250g

Huile d'olive : 30g

Baies roses concassées : 1 belle pincée

Jus de citron vert : ½ citron

Échalote : 35g

Coriandre fraîche ciselée : 1 belle pincée

"le citron
réveille l'iode
& la baie rose
adoucit"

N°

03

Gillardeau®

*Découvrez nos créations gourmandes autour de l'huître
Gillardeau : des recettes pensées pour savourer la finesse,
l'iode et le croquant qui font la signature de notre maison.*

tartare d'huîtres
*sarrasin grillé -
vinaigre de cidre au miel*



recette

Ouverture

Ouvrir et égoutter les huîtres.

Découpe

En petits cubes en préservant leur texture.

Assaisonnement

Mélanger les huîtres avec les ingrédients choisis.

Mélange

Avec délicatesse pour ne pas altérer la texture.

Dressage et service

ingrédients

Huîtres Gillardeau : 250g

Huile d'olive : 30g

Poivre : 3 ou 4 tours de moulin

Vinaigre de cidre au miel : quelques gouttes

Cébette (vert et blanc) : 15g

Sarrasin grillé (ou kasha) : 1 pincée

"le sarrasin
apporte une
touche grillée
et croquante"