

## Nos Huîtres Guillardieu n°2

Huître Nature 5,5€ la pièce

Huître Mignonette 6€ la pièce - Escalonia et vinaigre de vin rouge -

Huître Greta Garbo 6,5€ la pièce - Saumon fumé, œufs de saumon et wasabi -

Huître Thai 7€ la pièce - Vinaigrette thaï, menthe, coriandre et épice -

Huître ceviche 7€ la pièce - Oignon, maïs, lime, gingembre -

## Les Entrées froides

La queue de homard décortiquée, tomate, pesto d'olives noires et avocat 35€

Paletilla Bellota 100% Ibérica D.O. Jabugo et pan & tomate 25€

Option mariage de Fino Manzanilla (Jerez) 5 €

Mon tartare de homard et Parmentier 34€

Roquefort, prunes & noix avec sa brioche maison 19€

Foie gras mi-cuit avec sa brioche 24€

Option mariage du sauternes 6 €

Dés de thon à la sauce soja, avocat et mayonnaise au miso 27€

Salade de tomate, pesto d'olives noires et avocat 21€

Carpaccio de veau au foie gras, huile de truffe et champignons confits 28€

Anchois, jus d'olive verte, crème d'orange et menthe fraîche 25€

## Les Entrées chaudes

Notre version de poulpe à la Gallega 24€

Os à moelle aux steak tartare & toasts 26€

Os à moelle aux Noix de Saint Jacques & toasts 30€

Noix de Saint Jacques grillées & sauce au cava 29€

Service de pain, amuses et petits fours faits maison 4€

Extra brioche de nueces 2,5€

Pan con tomate 6€

Mantequilla 2€

"Les plats peuvent contenir plus d'ingrédients que ceux annoncés, si vous avez une allergie ou une intolérance alimentaire, veuillez nous en informer. Tous nos plats peuvent contenir des traces de gluten, d'œufs, de poisson, de crustacés, de soja, de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de mollusques et de sulfites."

## Poisson

Filet de turbot dans son pil pil 41€

Ailes de raie avec légume aux escabèche 33€

Noix de Saint Jacques grillées avec sa garniture & sauce au curry 35€

## Arroces

Arroz avec homard 40€

Arroz avec Croustillant de pieds de porc et Langoustines 40€

Arroz avec calamar 34€

## Les viandes

Carré d'agneau au four en croûte d'herbes 40€

Croustillant de pieds de porc désossés et noix St. Jacques 32€

Pigeon saignant avec foie-gras de canard poêlé 40€

Steak tartare coupé au couteau 29€

Filet de bœuf grillé, sa garniture et pommes frites 35€

Au poivre vert, béarnaise ou beurre maître d'hôtel 3€

Filet de bœuf grillé, huile truffée et sauce aux cèpes 41€

Filet de bœuf "Rossini" -sauce vin rouge et foie-gras de canard poêlé - 46€

## Les Abats de Veau

Tripes de veau (callos) avec encornets/sans encornets 28€/24€

Langue de veau et sauce au vin rouge 24€

Horario de cocina

13.00 -15.00 19.30 – 21.30

Horario de comedor

13.00 – 17.30 19.30 – 24.00