

# Les Huîtres

## LE CASTING D'HUITRES

**32.90 €**

Deux Spéciales Quiberon n°3, trois Spéciales Quiberon n°4, deux fines de claire « Marennes Oléron » n°3 et trois fines de claire « Marennes Oléron » n°4 et une « Gillardeau N°2 »

## LES HUITRES FINES DE CLAIRES

Reconnues pour leur saveur particulière, elles sont affinées dans les claires qui sont d'anciens marais salants reconvertis en bassins à huîtres. C'est la navicule bleue (une algue naturellement présente dans les claires) qui donne aux huîtres cette remarquable couleur verte.

Numéro 4	Les six	14.30 €
Numéro 3	Les six	16.20 €

## LES HUITRES CREUSES « Spéciales Quiberon »

La particularité de cet élevage est qu'il est l'un des seuls au monde à être en eaux profondes. De par cette spécificité, l'Huître de la Baie de Quiberon est la seule de pleine mer.

Numéro 4	Les Six	12.90 €
Numéro 3	Les six	20.50 €

## LES HUITRES SPECIALES « GILLARDEAU »

Les spéciales « GILLARDEAU » sont élevées en Normandie sur la plage d'Utah Beach pendant quatre ans, puis ramenées en Charente-Maritime. Elles ont un goût de noisette très spécifique et sont le fruit de la technique et de l'expérience de la famille Gillardeau depuis trois générations.



Numéro 3	Les six	21.20 €
Numéro 2	Les six	24.90 €

## LES HUITRES PLATES « BELON »

Numéro 00	Les six	25.50 €
-----------	---------	---------

**Nos huîtres et coquillages vous offrent la fraîcheur de la mer sur des plateaux composés avec le plus grand soin selon les arrivages saisonniers.**

Nous nous excusons de devoir parfois, en fonction des variations d'arrivages, manquer de certains produits.

les prix sont indiqués service compris sur prix H.T.